ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

Année 1945 N° [illegible] 32

L'élevage et l'alimentation du Porc en Haute-Vienne

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

Soutenue publiquement en Décembre 1945

DEVANT LA

FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE
DE TOULOUSE

PAR

Jean MARCILLAUD

JURY
- *Président :* M. MÉRIEL, Professeur à la Faculté de Médecine.
- *Assesseurs :* M. PONS, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.
- *Assesseurs :* M. DARRASPEN, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

FONTENAY-LE-COMTE
IMPRIMERIE ROGER BOUYAC
8, Rue des Orfèvres, 8

1946

L'Élevage et l'Alimentation du Porc en Haute-Vienne

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41548916_0122

ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE DE TOULOUSE

Année 1945 N° [illegible] 32

L'élevage et l'alimentation du Porc en Haute-Vienne

THÈSE

POUR LE

DOCTORAT VÉTÉRINAIRE

Soutenue publiquement en Décembre 1945

DEVANT LA

FACULTÉ DE MÉDECINE ET DE PHARMACIE
DE TOULOUSE

PAR

Jean MARCILLAUD

JURY
- *Président :* M. MÉRIEL, Professeur à la Faculté de Médecine.
- *Assesseurs :* M. PONS, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.
- *Assesseurs :* M. DARRASPEN, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire.

FONTENAY-LE-COMTE
IMPRIMERIE ROGER BOUYAC
8, Rue des Orfèvres, 8
1946

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

PERSONNEL ENSEIGNANT

MM.

DIRECTEURS HONORAIRES ..... CUILLE. MARTIN.

PROFESSEURS HONORAIRES ..... GIRARD. LAFON. LECLAINCHE.

DIRECTEUR ..... PONS.

PROFESSEURS

CHAIRES :

I. — Chimie et Pharmacie ..... N...
II. — Anatomie ..... N...
III. — Physiologie ..... PIERRE.
IV. — Anatomie pathologique. — Inspection des viandes ..... LOMBARD.
V. — Parasitologie ..... N...
VI. — Médecine ..... DARRASPEN.
VII. — Chirurgie ..... LASSERRE.
VIII. — Pathologie du bétail ..... BERTHELON.
IX. — Maladies microbiennes ..... N...
X. — Zootechnie ..... PONS.

PROFESSEUR AGRÉGÉ

Parasitologie ..... BRIZARD.

AGRÉGÉ

Anatomie ..... BENOIT.

CHEFS DE TRAVAUX

Chimie et pharmacie ..... GODFRAIN.
Médecine ..... FLORIO.
Chirurgie ..... PUGET.
Zootechnie ..... LADRAT.

ASSISTANTS

Anatomie pathologique ..... CAMAND.
Médecine ..... JUTEAU.
Pathologie du bétail ..... TOURNUT.

COURS COMPLÉMENTAIRES

Pisciculture et maladies des poissons ..... SECONDAT.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats. (Délibération de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

R. UNIV. BIBLIOTHEEK LEIDEN

A MES PARENTS

Gage de reconnaissance pour leur travail, leurs privations, leur exemple.

A MES SŒURS

A TOUS LES MIENS

A Monsieur le Professeur MÉRIEL

de la Faculté de Médecine de Toulouse

Qui nous a fait le très grand honneur d'accepter la présidence de notre jury de thèse. Hommage respectueux.

A Monsieur le Professeur PONS

de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Qui a bien voulu accepter notre sujet de thèse, et nous signaler les imperfections de notre travail.

A Monsieur le Professeur DARRASPEN

de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Dont nous n'oublierons ni les conseils, ni la bienveillance.

A Monsieur LADRAT

Chef de Travaux de Zootechnie

a l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Qui a bien voulu revoir notre travail et nous en indiquer les erreurs et les lacunes.

A tous mes Maitres

de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

AVANT-PROPOS

L'importance, aujourd'hui plus grande que jamais des questions agricoles, importance due à l'affaiblissement de notre industrie et aux besoins alimentaires d'un peuple qui ne doit compter que sur lui-même, nous a décidé à terminer nos études vétérinaires par un travail sur l'élevage.

On oublie trop que la France est essentiellement un pays d'agriculture et d'élevage; et il faut une crise comme celle de 1914-1918 ou comme celle que nous venons de traverser pour montrer combien reste juste l'image de Sully : « Labourage et pâturage sont les deux mamelles de la France ».

Il nous a donc semblé intéressant de consacrer notre thèse de Doctorat vétérinaire à l'étude de l'élevage et de l'alimentation d'une espèce animale dans un département; nous avons choisi la Haute-Vienne, parce que nous avons passé notre enfance, puis nos vacances dans un hameau de la campagne limousine, parce que nous aimons ses arbres, ses prés, ses ruisseaux, ses paysans surtout parmi lesquels nous avons grandi et dont nous avons partagé si souvent le dur labeur, parce que de nombreux liens affectifs nous y attachent.

Nous nous sommes arrêtés à l'espèce porcine parce que au cours de nos promenades et de plusieurs mois de clientèle, nous avons pu constater que, malgré la ressource précieuse que constitue cet animal, les conditions de son élevage et de son entretien sont encore bien souvent lamentables. Certes, des réfections ont été opérées, des améliorations apportées dans les bâtiments agricoles; des fermes entières ont été modernisées, des étables agrandies et transformées, des hangars édifiés; d'une façon générale, la porcherie a été négligée. On considère, à tort, que le porc est un animal moins exigeant que les autres animaux. On lui attribue le coin le plus retiré, le plus sale, le plus difficilement accessible de la ferme. L'alimentation et les soins de propreté sont confiés à la fermière, le paysan se

consacrant presque uniquement aux bovins, qui sont de sa part l'objet d'une particulière sollicitude; il en résulte que si les progrès réalisés dans l'élevage porcin existent, ils sont moins importants que dans l'élevage de la race bovine limousine, et qu'il reste beaucoup à faire.

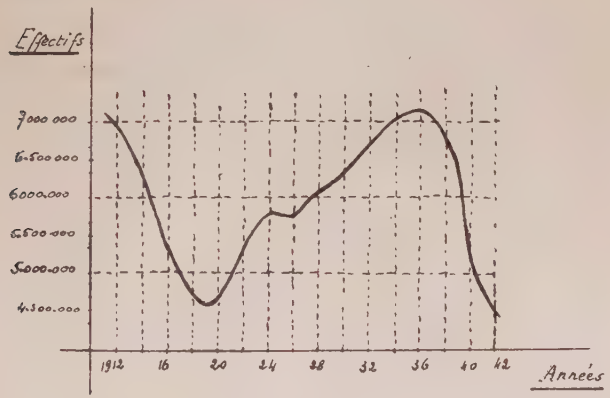
Il faut persévérer dans cet effort d'amélioration de nos espèces animales qui nous a conduit au seuil de la perfection pour certaines de nos races. Il faut encourager, pour qu'elle continue, cette action de l'homme qui, cherchant à perfectionner les animaux domestiques en vue d'un plus grand profit, a fait dévier dans une certaine mesure la force plastique du milieu.

En Haute-Vienne surtout, cette action sur le sol, sur les cultures, a créé des possibilités dont nos animaux ont largement bénéficié. Il faut que le paysan limousin continue à être aidé, guidé, soutenu. Le vétérinaire de campagne a, comme hygiéniste et conseiller technique de l'élevage un très grand rôle à jouer. C'est, conscients de cette tâche énorme qui nous attend, ajoutée à celle de pathologiste, que nous nous sommes attelés à cette mise au point sur l'espèce porcine en Haute-Vienne.

Après une étude succinte du milieu et des conditions favorables à l'élevage du porc, nous envisagerons son état actuel et terminerons par des considérations sur l'amélioration de la production.

INTRODUCTION

Les résultats de l'encouragement à la production porcine en France depuis la fin de l'autre guerre étaient en 1939 très satisfaisants. En consultant le graphique ci-dessous, on se rend compte des changements survenus dans l'effectif porcin français au cours de la période 1913-1942.



Ce qui frappe le plus, ce sont deux diminutions très nettes, l'une en 1914-1920 ; l'autre très récente date de 1940. Notre troupeau porcin, qui avait été très lent à se reconstituer atteignait en 1938 le chiffre de 7.126.720 têtes, ce qui mettait notre production légèrement supérieure à ce qu'elle était en 1912. Est survenue une autre crise, et c'est, dans notre élevage national, le porc qui en a fait les plus gros frais. On peut en effet constater dans les pays d'élevage — et les statistiques le confirment — que, malgré les réquisitions et les difficultés d'alimentation, le paysan a su conserver et bien souvent accroître son effectif bovin (l'augmentation des bovins est, en 1941, de plus d'un million de têtes par rapport à 1940).

L'atteinte portée au cheptel porcin a été la plus forte ; la diminution de 1939 à 1940 est de 1.388.000 têtes, ce qui représente une proportion de 21,4 %. Le cheptel continue à diminuer pendant les années 1941 et 1942, où il atteint seulement le chiffre de 4.405.177 têtes.

Les causes en sont nombreuses et résultent toutes d'un déséquilibre qui maintenant ne durera plus longtemps. Bientôt, l'élevage du porc reprendra, comme avant 1939, tout son intérêt.

Déjà, il faut penser à encourager nos paysans pour que le rétablissement soit rapide, et pour que à nouveau, notre production s'approche vite de nos besoins.

Parmi les départements gros producteurs de pommes de terre et de topinambours, aliments de base du porc, et qui seront, de ce fait, à la tête du mouvement de reconstitution du troupeau porcin, la Haute-Vienne, par son milieu et un ensemble de conditions extrêmement favorables, occupera une place de premier plan.

PREMIÈRE PARTIE

Le Milieu
Les facteurs locaux de la production

I - Le milieu

Le milieu conditionne les races. Cette loi qui date de la plus haute antiquité trouve dans la province du Limousin une démonstration remarquable. Si, à l'heure actuelle, l'action de l'homme a modifié les races animales rencontrées au point de ne plus reconnaître les races primitives, il n'en reste pas moins vrai que le département de la Haute-Vienne possède dans chacune des espèces bovine, porcine, ovine et chevaline vivant sur son sol une race pure, spécifiquement limousine. « L'adaptation au milieu » n'est pas ici un vain mot. L'ensemble des caractères géographiques, géologiques et climatiques du département lui confère une individualité propre qui a modelé profondément les populations animales autochtones. Si l'œuvre de l'homme a été particulièrement importante dans les modifications de ces populations, ce n'est en définitive que par l'intermédiaire des cultures, c'est-à-dire du sol qui les porte.

Situation - Superficie - Généralités

Situé entre le 45e et le 46e degré de latitude, à un degré à l'ouest du méridien de Paris, le département de la Haute-Vienne s'accroche au flanc occidental du Plateau central ; il est borné au nord par le département de l'Indre, à l'est par celui de la Creuse, au sud

par ceux de la Corrèze et de la Dordogne, à l'ouest par ceux de la Charente et de la Vienne. Sa superficie est de 550.561 hectares ; il se subdivise en quatre arrondissements : Limoges, Bellac, Rochechouart et Saint-Yriex (ce dernier rattaché à celui de Limoges depuis 1926) dont les superficies respectives sont :

Bellac : 176.833 ; Limoges : 202.373 ; Rochechouart : 79.829 ; Saint-Yriex : 90.526.

Le département de la Haute-Vienne constitue un ensemble tourmenté, dans lequel il est difficile de reconnaître les vestiges de vieux plissements hercyniens. Le relief a été tellement usé que le département n'est plus qu'une vaste pénéplaine remaniée par un léger soulèvement consécutif aux plissements alpins et par un nouveau cycle d'érosion qui tire son origine de l'action des rivières. L'orographie apparaît donc compliquée, tout le territoire est hérissé de montagnes ou de collines séparées par des plateaux découpés de multiples vallées. Les principaux reliefs sont :

1° Au sud, les Monts du Limousin (Massif d'Eymoutiers et ramifications au travers de l'arrondissement de Saint-Yriex).

2° Au centre, les Monts de la Marche (Monts d'Ambazac et collines de Blond) qui forment une barrière naturelle entre le nord et le sud, entre le Limousin proprement dit et la Basse-Marche.

Le reste du territoire départemental : Haut-Limousin au sud, Basse-Marche au nord, est formé de plateaux irréguliers, plus ou moins accidentés, creusés de vallées étroites.

Le Climat

Le département de la Haute-Vienne est placé au point de conflit d'influences climatiques contraires, entre le rude climat continental et le climat tempéré océanique. Les deux régimes des vents du large, doux et humides, et des courants continentaux, souvent glacés se rencontrent sur son territoire et donnent à son climat sa

variabilité caractéristique. Sans être extrêmement dur, le climat dans l'ensemble est néanmoins rigoureux et très humide. La moyenne mensuelle de la température varie de 3 à 18 degrés à Limoges. Elle décroit à mesure que s'élève le relief ; toutefois, les versants des vallées, les rebords des plateaux, bien exposés sont souvent plus favorisés que le fond des vallées. L'abondance et la fréquence des pluies constituent une des caractéristiques principales du département.

Le Sol

Le département est constitué dans sa presque totalité par des roches de l'époque primaire ; les terrains de transport, tertiaires et quaternaires n'y occupent que 2 % de la superficie totale.

L'action du relief s'est souvent manifestée en provoquant des modifications importantes dans la constitution physique des sols ; l'action de l'homme a parfois complètement transformé certains d'entre eux. Le défrichement, l'épierrement, le labour profond, le fouillage ont amélioré considérablement de grandes étendues de terres granitiques et schisteuses.

Au point de vue chimique, tous les sols arables dérivés des roches primaires acides présentent des caractères communs : une extrême pauvreté en chaux, une richesse avoisinant la moyenne en acide phosphorique soluble, une grande richesse en potasse totale, mais une teneur assez souvent insuffisante en potasse soluble, une richesse moyenne en azote.

En résumé, leur acidité est presque toujours accusée.

Les régions agricoles naturelles

De grandes différences dans le relief et la configuration du sol, des différences dans la division de la propriété et l'exploitation du sol, ajoutées à de légères nuances climatiques permettent d'opposer dans une certaine mesure le nord et le sud du département. Nous

adopterons la division de M. Dessales, directeur départemental des Services agricoles :

1. La région montagneuse : massif d'Eymoutiers, Monts d'Ambazac ;

2. La région du Haut-Limousin, ou région limousine proprement dite (arrondissements de Limoges, Saint-Yriex et Rochechouart) ;

3. La région de la Basse-Marche et de la Marche Poitevine (arrondissement de Bellac).

La région montagneuse est caractérisée par des sols légers, siliceux, peu profonds, de fertilité médiocre. Les cultures principales sont la prairie, le seigle, le sarrazin, la pomme de terre, le rutabaga.

Les sols de la région du Haut-Limousin sont dans l'ensemble plus profonds, mieux constitués physiquement que ceux de la montagne, et susceptibles de porter des cultures plus exigeantes. L'abondance des pluies, la multitude des ruisselets ont favorisé la création de prairies naturelles qui occupent toutes les pentes et le fond des vallées. Dans la Basse-Marche, moins accidentée, les ruisselets sont plus difficilement utilisables pour l'irrigation et les prairies naturelles sont moins nombreuses. Par contre, cette région est plus apte à la production des céréales.

—o—

II - Les facteurs locaux de la Production

Il n'est pas surprenant que dans un département où les conditions sont si favorables à la vie animale, l'élevage constitue la principale richesse.

En mars 1675, Colbert écrivait à l'intendant de la province limousine : « Je suis bien aise d'apprendre par votre lettre que le débit des bestiaux ait commencé à être avantageux dans la généralité de Limoges. » Il se préoccupe aussi du remplacement du pont de bois de Vaux, près d'Etampes, par un pont de pierre, car c'est un grand passage pour les bestiaux du Limousin, dirigés sur le marché de Sceaux.

Cette lettre nous apporte la preuve que déjà à la fin du XVII[e] siècle, la production animale, surtout la produc-

tion de la viande, occupaient une place de premier plan dans l'économie régionale ; la terre limousine était déjà cotée à l'époque comme « plus propre au nourrissage des bestiaux qu'à la culture des céréales ». Les contrats de culture conservés dans les archives et dont quelques-uns remontent au XVI[e] siècle confirment l'importance relativement grande des effectifs animaux et laissent deviner leur accroissement progressif au cours des XVII[e] et XVIII[e] siècles.

La statistique générale du préfet Texier Rivier en 1808 accuse dans le département de la Haute-Vienne 87.000 porcins. Ce troupeau dont l'effectif s'est accru considérablement doit son importance actuelle à un certain nombre de facteurs ; ce sont en particulier les ressources agricoles, les conditions d'exploitation du sol, les ressources extérieures depuis le développement des communications, l'augmentation de la production laitière ; enfin un certain nombre de facteurs liés aux conditions même de vie dans la campagne limousine.

I - Les ressources agricoles

Les ressources agricoles du département sont nombreuses et variées. Autrefois les porcs trouvaient dans les glands et les châtaignes une grosse partie de leur nourriture d'automne et d'hiver. Les bois de châtaigniers couvraient en 1808 une superficie de 33.663 hectares ; et si les fruits qu'ils donnaient étaient petits et communs, ils n'en constituaient pas moins un appoint non négligeable, puisqu'il est un féculent de haute valeur alimentaire. Il était commun de rencontrer, d'octobre à janvier, des troupeaux de porcs, cherchant eux-mêmes, sous les feuilles, leur nourriture. Le chêne est en Limousin, après le châtaignier, l'essence la plus communément rencontrée, et au pourtour des prairies naturelles avoisinant la ferme, les glands abondent en automne. Les porcs, conduits au bois ou à la « glandée » étaient ainsi entretenus à peu de frais pendant plusieurs mois ; il suffisait alors de parfaire leur engraissement, avec les réserves d'hiver, avant la vente.

Aujourd'hui, les châtaigniers sont de moins en moins nombreux. En 1940, on ne compte guère plus de 8.000 hectares couverts par des arbres dont la production est en réalité faible. Le déclin des châtaigneraies est dû à un manque de soins et à diverses maladies ; malgré un effort sérieux de reconstitution par plantation de variétés réfractaires à la maladie, la châtaigne ne constitue plus pour le porc un aliment sur lequel on compte beaucoup.

Des anciennes coutumes, il ne reste aujourd'hui que l'habitude, par les après-midi ensoleillées d'automne, de conduire les porcs de la ferme sous les châtaigniers. La surveillance est effectuée pendant le ramassage des fruits destinés à la consommation familiale ; cette habitude constitue davantage une promenade hygiénique qu'une source véritable d'alimentation.

L'extension de la culture des féculents, pommes de terre et topinambours a beaucoup influé sur le développement du troupeau porcin. On constate en effet un parallélisme entre l'augmentation de la production de ces tubercules et l'augmentation de l'effectif numérique porcin.

La pomme de terre « plante d'or des pays granitiques » prend une exceptionnelle importance en Haute Vienne. En 1939, 36.846 hectares, soit sensiblement 17 % de la surface des terres labourables étaient cultivés alors que la moyenne française n'est que 7 %. Ce pourcentage place la Haute-Vienne, à côté du groupe breton, à la tête des départements français. La production moyenne, en diminution à cause des dégâts causés par le doryphore et de l'extension de certaines autres cultures est néanmoins de près de quatre millions de quintaux. Malgré une forte utilisation sur place, la Haute-Vienne est le département du centre qui expédie le plus de pommes de terre. Cette production est maximum dans les cantons de Saint-Yriex, Châlus, Rochechouart, et minimum dans les cantons du nord. Les pourcentages sont les suivants pour les quatre arrondissements :

Rochechouart	26 %
Saint-Yriex	22 %
Limoges	15 %
Bellac	10 %

La pomme de terre est largement utilisée pour la nourriture des animaux : 65 à 80 % de la production suivant les régions sont consommés sur place.

Le topinambour couvre en 1942 18.400 hectares, et cette superficie s'accroît régulièrement. Il présente en effet des avantages réels : ne gèle pas en terre, s'arrache et s'utilise pendant la mauvaise saison. Les chiffres suivants soulignent l'accroissement des surfaces cultivées en topinambour et la diminution simultanée des surfaces occupées par la pomme de terre :

	1892	1913	1929	1939
Pommes de terre : (en hectares)	30.660	44.813	41.227	36.846
Topinambours :	1.711	12.911	15.690	21.037

Le trait qui domine toute l'agriculture de la Haute-Vienne, c'est la polyculture. Toutes les espèces végétales sont rencontrées. Les plantes sarclées occupaient en 1942 24,4 % des terres labourables, alors que la moyenne française n'est que 13,52 %. La culture de ces plantes à tubercules et à racines permet l'obtention de grosses masses de matières alimentaires, en général de conservation facile, permettant de varier le régime d'hiver et de printemps des animaux. Nous avons vu quelle était l'importance de la culture de la pomme de terre, qui occupe à elle seule beaucoup plus de la moitié de la surface totale réservée aux plantes sarclées. Ce qui frappe, c'est l'accroissement considérable et continu des surfaces accordées à l'ensemble de ces cultures entre 1808 et 1913 et leur maintien sans changement à partir de cette date.

La betterave fourragère occupait en 1939 une superficie de 8.150 hectares, la carotte 2.670. Les raves obtenues en culture dérobée constituent une quantité importante d'aliments à l'arrière-saison et remédient au manque de betteraves pendant les mauvaises années. Rutabagas et navets occupent 3.750 hectares ; ce sont d'excellents aliments d'hiver pour le bétail porcin, la richesse de leur racine est supérieure à celle de la betterave.

En ce qui concerne les céréales, on a constaté un accroissement de la culture du froment au cours des 120 dernières années et la diminution concomitante de celle du seigle et du sarrazin. Les superficies cultivées en blé ont augmenté rapidement de 1862 à 1882 car plusieurs voies de chemin de fer venaient d'être ouvertes et permettaient de déverser largement et à bon compte la chaux sur les sols acides. En même temps qu'une augmentation des surfaces cultivées, on assistait à une augmentation des rendements. Le blé constitue aujourd'hui la céréale la plus importante du département, il couvrait en 1942 une superficie de 70.000 hectares. Le seigle est en régression très nette, il ne couvre plus aujourd'hui que la moitié environ de la surface qu'il occupait encore en 1935. Mais du fait qu'il est une céréale peu exigeante, se contentant des sols granitiques légers, de la montagne, des terres de lande et de bruyère occupe encore 13.000 hectares. Il tend de plus en plus à être concurrencé pour l'alimentation, par le maïs et le riz étranger. Le sarrazin régresse lui aussi, il occupe néanmoins 7.000 hectares, car il tire parti des terres pauvres, mal préparées. L'avoine occupe 13.000 hectares ; l'orge est de plus en plus cultivé ; enfin, on trouve du maïs, surtout dans la région ouest, en contact avec la Dordogne.

---

2 - Conditions d'exploitation du sol

Le mode d'exploitation du sol est assez spécial en Haute-Vienne. La presque totalité du territoire agricole (plus de 97 %) appartient à des particuliers. Si on appelle petite la propriété de 1 à 10 hectares, moyenne celle de 10 à 50 et grande celle de plus de 50, on constate que dans l'ensemble c'est la moyenne propriété qui domine. La très grande propriété est rare. Les petites propriétés de 1 à 10 hectares et les moyennes avoisinant 20 hectares sont surtout nombreuses dans la région montagneuse et le Haut-Limousin. La propriété de 25 à 50 hectares est plus fréquente dans les arrondissements de Limoges et surtout Bellac. Il en résulte un nombre relativement important de fermes,

de familles agricoles, de main-d'œuvre paysanne. Chaque exploitation, même petite, cultive de tout, et son cheptel compte tous les animaux. Pour l'espèce porcine, si on trouve peu de grandes porcheries, on peu dire qu'il n'est pas de fermes sans cochons.

Les modes classiques d'exploitation du sol, faire-valoir direct, fermage et métayage, sont pratiqués dans le département, le premier étant le plus répandu. La culture par faire-valoir direct est essentiellement familiale, elle s'exerce, dans la majorité des cas, sur des domaines de faible étendue : 1 à 30 hectares. L'élan vers le progrès s'en ressent beaucoup : l'homme qui cultive son propre bien cherche sans cesse à l'améliorer et à le rendre plus productif. Ce sont ces petits propriétaires qui sont en général à la tête des initiatives et du progrès ; dans le domaine de l'élevage, les règles essentielles de la reproduction et de l'alimentation ont ainsi pénétré peu à peu la masse des éleveurs, et la production porcine en a largement bénéficié.

Les bâtiments d'exploitation n'ont subi, depuis leur construction qui est très ancienne, d'autres modifications que des aggrandissements successifs destinés à répondre aux besoins d'un cheptel constamment accru ; ils n'ont pas évolué parallèlement à l'amélioration des méthodes culturales. Beaucoup — et la porcherie en particulier — ne répondent plus aux besoins actuels de l'exploitation et aux règles élémentaires de l'hygiène.

---

3 - Développement des Communications

Le développement des communications, du chemin de fer en particulier est la cause d'une profonde transformation dans l'économie et l'élevage de la Haute-Vienne. Depuis plus de soixante ans, le département n'est plus fermé ; il reçoit abondamment chaux, engrais, amendements, machines agricoles, dont l'utilisation jointe aux progrès des méthodes culturales, a abouti à une augmentation très nette des surfaces cultivées

et des rendements, tant des céréales que des plantes sarclées. Il reçoit aussi les aliments de toutes sortes largement utilisés aujourd'hui : farines, concentrés, riz, tourteaux. Dans chaque commune existe un syndicat d'agriculteurs où sont entreposés engrais et aliments et où le paysan s'approvisionne avec la plus grande facilité. L'élevage du porc en a bénéficié directement par la possibilité d'engraisser des animaux plus vite et en nombre toujours croissant.

---

4 - Augmentation de la production laitière

Réputée pour le travail et la boucherie, la race bovine limousine est une laitière seulement moyenne. Il serait possible par une sélection appropriée de développer ses qualités laitières, mais une orientation trop poussée vers la sélection laitière risquerait de compromettre les qualités maîtresses de la race. Au point de vue laitier, la race limousine a progressé en raison de l'augmentation du format et des cheptels et de la nourriture plus copieuse et plus riche qu'elle a reçue.

On estime à 1.800 litres la quantité moyenne de lait fournie par les vaches limousines pour une durée de lactation de 7 à 8 mois. Ce lait est riche en matières grasses et utilisé dans son intégralité par les jeunes élèves. Beaucoup d'éleveurs vendent leurs veaux à l'âge de 2 à 3 mois. La production laitière est alors utilisée pour l'alimentation des porcelets.

L'agriculture limousine s'est appliquée à développer la production laitière spécialisée. Si on ne trouve un grand nombre de vaches laitières qu'au pourtour des villes, il est maintenant rare de ne pas trouver 1 ou 2 « brettes » dans chaque exploitation, ce mot désignant, en limousin, la vache spécialisée dans la production du lait. Des marchands de plus en plus nombreux se rendent sur place dans les centres de production et revendent aux cultivateurs les animaux dont ils ont besoin. Ces animaux appartiennent surtout aux races Normande et Parthenaise.

Cela est une conséquence de l'amélioration des condi-

tions de vie. Les paysans plus aisés peuvent aujourd'hui entretenir à l'étable quelques vaches laitières dont le lait est principalement destiné à la consommation familiale. Et comme cette consommation est inférieure pendant une bonne période de l'année, à la production, le paysan donne aux jeunes porcs cet excédent qu'il ne peut écouler, parce que trop loin d'un centre urbain.

5 - Facteurs économiques divers

L'élevage du porc en Haute-Vienne permet donc au cultivateur d'utiliser largement les produits de son sol, les déchets alimentaires familiaux, les aliments concentrés qu'il se procure aisément et à bon compte, le lait excédent de sa production bovine.

Le troupeau porcin est dans le département une conséquence directe des caractéristiques essentielles agricoles et complète parfaitement la production animale. Le problème du combustible pour la préparation des aliments ne se pose pas, le bois se trouvant partout sur place, la production de l'exploitation suffisant en général à tous les besoins. Le porc consomme pendant l'hiver les aliments récoltés durant l'été et l'automne et mis en réserve au grenier ou à la cave. Le cultivateur limousin produit tout ce qui est nécessaire à sa propre subsistance et en quantité plus que suffisante ; de même que pour le lait, l'excédent ne peut être avantageusement écoulé : le porc est là pour que rien ne se perde. Il tire parti de tout, et par son prix de vente, occupe une place importante dans le budget familial, à côté des jeunes bovins et des pommes de terre livrées au commerce.

Une exploitation limousine ne saurait être envisagée sans son élevage de porcs. Dans la plus petite ferme, on peut voir une mère truie et quelques nourrains. Il y a sans doute à la base de ce fait une nécessité devenue tradition qui a fait du cochon l'animal-roi, dont on ne peut se passer. La population limousine est avant

tout une population paysanne. La fermière se lève tôt le matin et n'a pas de répit de toute la journée; le travailleur des champs a besoin d'une alimentation riche pour accomplir son dur labeur. Il faut de la viande, sans laquelle le paysan aurait l'impression de « n'avoir pas mangé ». Et on n'a pas le temps d'aller à la ville ou au bourg chercher le beefteak qui complèterait le plat de pommes de terre ou les côtelettes de mouton qui parfumeraient les haricots. De plus en plus, le boucher du bourg circule dans la campagne, passe en tournée; mais le propriétaire sait qu'il n'aura que des morceaux de qualité inférieure. Et puis, la viande est chère, le paysan se révolte au prix de la viande de boucherie, alors que la veille, il vendait son veau sur pied un prix dérisoire. Aussi, en manière de protestation autant que d'économie, mange-t-il du cochon. De temps en temps, on tue un lapin; les jours de fête, on fait rôtir un poulet; mais celui qui fait journellement les frais de la nourriture familiale, c'est toujours le cochon. D'ailleurs, le paysan limousin la préfère entre toutes, cette viande savoureuse et riche, qualifiée dans une patoiserie de « maîtresse viande ». Le jour où on tue le cochon est un jour de fête; la tradition veut que ce soit au Mardi-Gras. Et pendant plusieurs mois, pendant qu'un autre « pousse », la cuisinière pourra puiser dans son énorme saloir, dans ses pots et terrines, et, avec lard, jambon, rôti, saucisses, pâté, petit salé, préparés à merveille par une main habile, être toujours prête à satisfaire l'appétit « des hommes ».

DEUXIÈME PARTIE

La population porcine de la Haute-Vienne et son élevage

I - Effectifs et répartition

Le département de la Haute-Vienne possède, d'après la statistique générale de 1942 : 355 verrats, 18.425 truies, 24.244 porcs de plus de six mois, 60.587 porcs de moins de six mois; soit un total de 103.611 têtes.

L'examen du tableau suivant permet de suivre l'évolution des effectifs depuis 50 ans.

	Verrats	Truies	Porcs de — de 6 mois	Porcs de + de 6 mois	TOTAL
1882	670	15.323	52.312	81.835	150.140
1892	1.049	19.542	68.415	86.353	174.813
1913	562	23.784	87.664	103.278	215.288
1920	362	19.590	44.804	70.058	133.148
1929	410	19.550	78.170	67.570	165.700
1934	470	21.450	93.488	66.960	182.360
1937	540	20.390	96.620	64.540	182.090
1940	475	21.036	69.487	50.183	141.181
1941	703	20.241	50.145	46.710	117.799
1942	355	18.425	60.587	24.244	103.611

La diminution de l'effectif porcin de la Haute-Vienne pendant ces dernières années, n'est pas aussi nette qu'on pourrait le croire à l'examen de statistiques officielles : celles-ci sont en effet difficiles à mener à bien par suite de la dissémination de l'élevage; de plus, un grand nombre de porcelets ont quitté le pays avant d'être recensés; il faut aussi tenir compte que depuis la guerre, les statistiques ont été établies sur les déclarations individuelles qui ont remplacé les évaluations des commissions communales de statistique agricole; et pour échapper aux réquisitions, le paysan a souvent donné des chiffres inférieurs à la vérité.

On peut faire sur le tableau ci-dessus les mêmes remarques faites déjà à propos de la variation de l'effectif porcin en France : diminution pendant l'autre guerre, accroissement continu depuis 1914, nouvelle chute à partir de 1939. De plus, on peut voir et c'est en parfait accord avec ce que l'on constate dans les fermes et sur les champs de foire que pendant ces dernières années, le nombre des verrats et des truies a relativement peu varié; la diminution a été particulièrement nette sur les porcs gras ou à l'engrais, et beaucoup moins sensible sur les porcelets. Cet état de choses s'explique par la difficulté de s'approvisionner en aliments largement utilisés avant guerre, et une disproportion entre les cours de la pomme de terre et du porc gras.

La densité moyenne de la population porcine du département dépassait très largement, en 1939, celle de la France :

France : 11 porcs pour 100 hectares
Haute-Vienne : 33 porcs pour 100 hectares

L'exploitation du porc est pratiquée un peu partout dans les fermes, mais principalement dans les arrondissements de Saint-Yriex et Rochechouart. Les cantons de Nexon, St-Germain-les-Belles, St-Yriex, Rochechouart, Châteauneuf-la-Forêt, sont les plus peuplés (plus de 50 têtes par 100 hectares), tandis que ceux de Châteauponsac, Aixe-sur-Vienne, Saint-Junien, Nantiat, apparaissent très inférieurs à la moyenne (12 à 15 porcs par 100 hectares).

11 - Races rencontrées

La population porcine du département comprend une majorité de porcs blancs, appartenant à des races pures ou résultant de métissages plus ou moins anciens, et un effectif moins important de porcs pie-noirs appartenant à la race limousine locale, dite de Saint-Yriex.

1 - Races Pures *(Large White, Middle White, Craonnais.)*

Les représentants de ces races, disséminés sans ordre dans le département, sont en petit nombre. Il s'agit surtout de verrats destinés au croisement de première génération avec des truies communes ; on leur reproche en effet leur fécondité faible et le peu d'aptitude laitière des femelles. On met ainsi à profit leurs excellentes qualités : rusticité, aptitude à un grand développement, précocité, excellent rendement en viande appréciée.

2 - Races issues de croisement

On rencontre dans le Nord et le Centre de l'arrondissement de Bellac des animaux de grande taille formant une population près du sang anglais ; elle résulte d'un brassage continu à l'origine duquel on trouve des truies du pays à oreilles plus ou moins tombantes et des verrats anglais purs ou très près de ces sangs. Le type de porc ainsi obtenu est très demandé par les marchands chargés de les revendre dans les laiteries des Charentes et du Poitou.

La partie centrale du département est occupée par une population assez homogène, de format moyen, à oreilles à peine tombantes, à ossature fine, qui constitue ce qu'on appelle dans la région le *porc de Saint-Léonard*. Il se rencontre surtout dans les arrondissements de Limoges, Rochechouart et la partie sud de l'arrondissement de Bellac.

Enfin, partout dans le département, on pratique le croisement entre des truies de races indigènes et des verrats de races anglaises. On obtient ainsi des variétés industrielles ; la mère, bonne laitière, rustique, résis-

tante, transmet ses qualités auxquelles s'ajoutent la précocité et la faculté d'acquérir un grand développement du verrat. Ces porcs présentent un certain nombre de caractères communs : profil droit ou subconcave, oreilles larges portées horizontales, tronc large, profond, membres moyens. La peau est blanche, recouverte de soies fines, peu abondantes. Ces animaux sont rustiques, précoces (130 à 150 kg. à 8 mois, peuvent dépasser 300 kg. à 15 mois), prolifiques, donnent un lard ferme, une viande fine. Pour toutes ces raisons, ils sont très recherchés, jeunes surtout, par les acheteurs des régions voisines qui les destinent à l'engraissement industriel.

3 - Race locale ou race de Saint-Yriex

Nous ferons une étude plus approfondie de cette race spécifiquement limousine, aux caractères et aptitudes bien particuliers.

L'aire du porc limousin ne dépasse guère en Haute-Vienne les limites de l'arrondissement de Saint-Yriex. Ces animaux sont désignés fréquemment sous le nom de « porcs noirs » ou « culs noirs ».

ORIGINE ET HISTOIRE.

La race porcine limousine est fixée depuis très longtemps dans la région de Saint-Yriex. Elle se rattache par ses caractères ethniques au groupe ibérique ; sa pureté remarquable et sa fixité absolue montrent l'ancienneté de ses origines. Les animaux anciens étaient plus petits, moins lourds que ceux d'aujourd'hui ; d'une grande rusticité, ces animaux subsistaient dans des conditions précaires, ils trouvaient à l'extérieur, dans les glands et les châtaignes surtout, une bonne part de leur nourriture.

L'engraissement se pratiquait tardivement et les poids atteints étaient inférieurs à 100 kilos. La vente s'effectuait sur les marchés du Midi où les animaux étaient amenés à pied, ils étaient achetés par des marchands d'Auch, de Bordeaux, Rochefort, Bayonne, où on terminait leur engraissement. Ces voyages pénibles supposaient des animaux adultes, d'un poids peu élevé, résistants à la marche.

Le développement des voies de communication, à partir de 1860, l'amélioration progressive du sol et une meilleure alimentation ont permis d'obtenir une plus grande précocité et un plus grand poids. Enfin, cette race possède aujourd'hui plus d'uniformité, depuis que ses caractères ont été fixés.

VARIÉTÉS ANCIENNES.

Selon le Docteur Escorne, on distinguait deux variétés, différentes surtout par leur taille. La « *petite race* » présentait des formes potelées, des côtes très relevées, des oreilles droites, des soies fines ; son engraissement était facile et rapide. La seconde avait plus de taille, le corps plus grêle, les oreilles plus horizontales, les soies plus abondantes. Elle était plus rustique ; son lard plus abondant et plus compact. De nos jours, cette distinction n'existe plus.

AIRE GÉOGRAPHIQUE.

Le porc de race limousine pure est élevé dans une zone assez étendue qui englobe une partie des départements de la Haute-Vienne, de la Corrèze et de la Dordogne. On le trouve en Haute-Vienne dans les communes de Bussière-Galant, Coussac-Bonneval, Meuzac, Château-Chervix, Vicq, Saint-Priest-Ligoure une partie de Saint-Jean-Ligoure et de Pierre-Buffière, la Roche-l'Abeille, la Meyze, Saint-Hilaire-les-Places, Janailhac, Saint-Maurice-les-Brousses, Nexon. Aujourd'hui, cette aire régresse par suite de l'infiltration de porcs blancs, plus précoces, dans les communes où jusqu'alors les Saint-Yriex étaient exploités presque exclusivement. Etant donnée la demande croissante en porcelets, on fait de plus en plus appel à des reproducteurs mâles de races anglaises pour le croisement industriel avec les truies du pays.

EFFECTIFS.

L'effectif de la race est assez difficile à préciser bien que la population en Haute-Vienne se soit maintenue suffisamment pure. On peut estimer à près de 50.000 le nombre de têtes en 1939.

CARACTÈRES DE LA RACE.

Le porc limousin est un animal de taille moyenne,

vigoureux, alerte, bon marcheur, dont la viande est de très bonne qualité et le lard ferme.

Son corps est trapu, arrondi, ses membres plutôt fins. La tête est conique, le groin étroit et allongé ; les oreilles minces, écartées, dressées, pointant en avant ; le cou court, bien attaché, la poitrine profonde, bien développée ; la côte ronde, le rein large, la croupe bien fournie, les cuisses fortement musclées.

La robe est blanche avec les deux extrémités tête et croupe recouverte de deux grandes plaques noires bien délimitées. Le tronc est blanc et présente de petites tâches noires appelées truitures ou mouchetures.

Les soies sont abondantes, courtes, fines, couchées sur la peau dans le même sens, sauf pour l'arrête dorsale où l'on trouve une disposition spéciale qui constitue un des caractères distinctifs de la race : les soies de la tête, couchées dans la direction de la queue, rencontrent sur la nuque les soies du dos couchées en sens inverse ; à leur rencontre, l'épi formé porte dans le pays le nom de « reboulé ». Entre les hanches et la queue, on trouve un second épi, où les soies tournent dans tous les sens, comme en tourbillon : il constitue la « virade ».

APTITUDES ÉCONOMIQUES.

Le porc limousin, plutôt tardif, possède une disposition remarquable à la production des parties grasses, lard et saindoux ; il est très apprécié, de ce fait, dans les pays du Midi où l'on fait la cuisine à la graisse.

a) ***Poids.*** — Les animaux peuvent atteindre des poids élevés. Les porcs gras présentés sur les marchés ou expédiés ont un poids allant généralement de 150 à 200 kilos ; ceux de 250 kilos ne sont pas rares ; le poids de 300 kilos peut même être atteint. « En 1888, sur le nombre total de 4.289 porcs vendus à Saint-Yriex, 497 propriétaires firent peser sur les bascules publiques 1.755 porcs ; le poids moyen fut de 151 kilos ; sur ce nombre, 1/20e pesait 200 kilos et 1/100e jusqu'à 250. » Pendant l'hiver 1932-33, sur les 7.000 porcs vendus à Saint-Yriex, 800 pesaient 200 kilos en moyenne, 3.200 de 150 à 175 kilos et 3.000 de 100 à 120.

b) ***Rendement.*** — Le rendement en matières comestibles est de 90 % ; le rendement en lard atteint 50 % et parfois plus du poids total. D'après le Docteur Escorne, un animal de 200 kilos fin gras donne en moyenne :

Lard (quartier et ventraîche)	100 kg.
Graisse du ventre et panne	7 kg. 500
Viande	60 kg.
Tête et pieds	12 kg. 500
Déchets	20 kg.
	200 kg.

La viande est rouge, ferme, tendre, savoureuse. A son complet développement, l'animal a un aspect cubique grâce au dépôt de graisse sur les côtes, sur les flancs, et un ventre assez peu développé.

Chez les animaux engraissés de 15 à 20 mois, le lard mesure 15 cm. d'épaisseur environ, chez les animaux plus vieux, truies engraissées en particulier, il atteint jusqu'à 18 cm.

Le lard est blanc, ferme et très fondant, sans trace de viande dans son épaisseur. Cette aptitude remarquable constitue parfois un défaut, lors de la chute des cours des lards et saindoux ; mais les conditions économiques évoluent, et redeviennent à l'heure actuelle ce qu'elles étaient autrefois.

AMÉLIORATIONS - PIG-BOOK.

La vieille race porcine limousine a conservé presque intactes, de nos jours, les caractéristiques principales de son type ethnique primitif. Si son amélioration a suivi tout naturellement celle du milieu cultural, elle n'a jamais fait l'objet de modifications ou croisements de la part des éleveurs. Sous l'influence de l'enrichissement du sol provoqué par les engrais et les amendements calcaires, le porc de Saint-Yriex a augmenté de poids et d'ampleur. L'orientation générale du marché vers la production d'animaux plus jeunes a eu pour conséquence un engraissement plus hâtif ; l'abondance de la nourriture fourragère, l'utilisation de plus en plus grande de concentrés, ont permis de nourrir plus fortement et de déterminer une plus

grande précocité. Ces facteurs et une sélection assez rationnelle ont amené la race au point de perfection qu'elle possède actuellement. Les tentatives d'amélioration directe par infusion de sang étranger n'ont eu qu'une action insignifiante. Vers 1880, au moment de la vogue des races étrangères, on essaya d'introduire, dans la région, les Yorkshire. Ces animaux ne s'adaptaient pas aux conditions médiocres de l'élevage, et disparurent. Leur empreinte s'effaça, et les éleveurs qui les avaient prônés revinrent d'eux-mêmes aux porcs du pays.

En 1891, un mouvement plus sérieux fut amorcé par le Comice Agricole de Saint-Yriex en faveur de l'épuration et de la sélection méthodique de la race, à l'exemple de ce qui venait d'être tenté avec beaucoup de succès pour les bovins. Un projet fut élaboré ; les bases du livre généalogique furent jetées en 1894. A la suite du rapport présenté par le Docteur Escorne, une commission administrative fut nommée par le Préfet de la Haute-Vienne, et une subvention du Conseil Général vint appuyer la naissance de ce nouvel organisme. Malheureusement, cette tentative ne fut pas poursuivie, et il faut arriver en 1935 pour voir la création du Pig Book Limousin. La race porcine était en effet menacée par l'infiltration croissante de porcs à livrée blanche. L'effondrement des cours des graisses animales modifiait les tendances du marché : les marchands et bouchers cherchaient à s'approvisionner en porcs maigres et délaissaient les animaux trop gras. Les débouchés offerts au porc de Saint-Yriex se fermaient et mettaient l'élevage dans une position critique. La race risquait d'autre part d'être privée des encouragements de l'Etat, le conseil supérieur de l'élevage ayant manifesté l'intention de réserver ceux-ci aux races possédant un livre généalogique.

C'est pour parer à ces dangers que la Direction des Services Agricoles procéda, au cours d'une réunion tenue à Saint-Yriex, le 28 septembre 1935, à la création du Pig Book Limousin dont la commission d'administration se composait de :

— 6 membres désignés par les offices départementaux de la Haute-Vienne, de la Corrèze et de la Dordogne.

(L'aire géographique étant à cheval sur ces trois départements) ;

— 6 membres de l'Agriculture de la région du Centre ;

— l'inspecteur de l'Agriculture de la région du Centre ;

— les directeurs des Services Agricoles des trois départements.

Cet organisme, dont l'action commençait à se faire sentir en 1939 est resté en sommeil pendant toute la période de la guerre. Nous ne saurions trop encourager la réorganisation que se propose la direction régionale des Services Agricoles, afin de développer l'activité de ce livre généalogique.

III - Pratique de l'élevage

Si l'on excepte la race de Saint-Yriex, nettement définie quant à ses caractères et son aire géographique, la population porcine de la Haute-Vienne donne une nette impression de diversité : de nombreuses races y sont rencontrées, à l'état pur, mélangées à une population de porcs blancs résultant de croisements variés.

Tous les modes d'élevage se rencontrent dans le département ; l'élevage industriel se trouve assez peu ; il est pratiqué par des industriels qui visent l'utilisation des sous-produits (les laiteries, fromageries ou autres industries alimentaires sont peu nombreuses en Haute-Vienne) ou par certains professionnels qui exploitent eux-mêmes la viande des animaux (bouchers, charcutiers, saucissonniers). Quelques grosses porcheries sont rencontrées dans les exploitations importantes du nord du département. Ce qui domine en Haute-Vienne, c'est l'élevage familial. Chaque ferme entretient un nombre réduit de cochons, mais important si on le compare à l'étendue des surfaces cultivées de l'exploitation. Il est commun de rencontrer une ou plusieurs truies dans ces petites propriétés, le nombre total d'animaux, porcelets, porcs à l'engrais, varie entre 10 et 30. L'élevage se fait en stabulation plus ou moins complète. Les animaux sont entretenus

à l'étable durant la mauvaise saison ; lorsque le temps le permet, ils jouissent d'une liberté presque totale, une certaine routine ou un usage répandu leur permettant de vagabonder dans la cour de la ferme et sur les chemins voisins. Dans beaucoup d'exploitations, les animaux sont, plusieurs heures par jour, parqués dans un petit enclos, appelé « coudert ».

C'est en général la fermière qui s'occupe du cheptel porcin, rassemble et nettoie les aliments, en surveille la cuisson, prépare et distribue la nourriture.

Chaque ferme ne possède pas son verrat ; les truies sont conduites, à pied le plus souvent, au mâle le plus proche. La nourriture de la femelle en gestation n'a rien de particulier : racines cuites, tubercules auxquels on ajoute des eaux grasses et du son. La mise-bas est en général bien surveillée, le paysan sait que la portée lui procurera en peu de temps un revenu appréciable. Nous avons même assisté au chauffage de la loge, jour et nuit, par des froids très rigoureux auxquels n'auraient pas résisté les nouveaux-nés. Les débuts sont parfois difficiles et font l'objet de soins nombreux. La moyenne des portées est de huit petits, pour les truies de race limousine pure et les truies communes. Ce chiffre est souvent dépassé, et le cultivateur hésite toujours à sacrifier quelques sujets, même si la mère est jeune ou moyenne laitière. En général d'ailleurs, celle-ci, bonne nourrice, allaite ses petits deux à trois mois ; dès l'âge de trois semaines à un mois, le lait maternel étant souvent insuffisant, on leur donne du lait de vache auquel on ajoute, au moment du sevrage, des farines de céréales ou d'arachide. On a ainsi des portées vigoureuses, de vente facile, surtout si on présente sur le marché des animaux castrés, préférés des acheteurs. La castration s'effectue vers l'âge de deux mois.

Après le sevrage, vient pour beaucoup d'animaux, de la race de Saint-Yriex surtout, une période critique en raison de l'insuffisance de la nourriture qui leur est donnée ; ils ne reçoivent au début de l'été qu'une alimentation de fortune constituée surtout d'herbe trempée ou de jeunes fougères cuites, en mélange avec

un peu de son. Selon un dicton du pays, « on ne les nourrit pas, on cherche à les sauver ». Ils franchissent cependant cette mauvaise période, et se développent rapidement dès qu'on commence à les alimenter plus sérieusement ; ils prennent de la taille, leurs muscles se forment, la viande prend de la sapidité.

L'engraissement commence vers septembre, octobre, après la récolte des pommes de terre. Les cochons vivent alors en stabulation et sont soumis à une alimentation intensive, à base de pommes de terre, raves, carottes, châtaignes cuites, topinambours, et supplément de son, farines de céréales, d'arachide et de maïs. On considère qu'il faut 1.000 kg. de pommes de terre, 100 kg. de son, et 20 à 30 kg. de farine d'arachide pour amener un porc de 50 à 150 kg. en l'espace de 5 mois environ. La quantité de nourriture dont on dispose règle le plus souvent la date de la vente ; l'engraissement ne dépasse pas en général 4 à 5 mois ; les porcs de 130 à 150 kg. sont alors envoyés sur les foires de la région.

Pour les races plus précoces, l'engraissement est plus rapide et commence plus tôt, à l'âge de 5 à 6 mois, pour se terminer entre 12 et 15 mois. Le paysan limousin a compris que le prix de revient d'un animal, surtout du porc, est fonction de la durée de son séjour à la ferme et que plus réduit sera ce dernier, plus grand sera son bénéfice.

IV - Productions et débouchés

La production porcine vendue ou susceptible d'être vendue annuellement était estimée, avant guerre, à 30.000 porcelets ou nourrains et 60.000 porcs gras.

Les nourrains et porcelets de race blanche sont surtout offerts par l'arrondissement de Bellac (foires de Lussac-les-Eglises, Saint-Léger-Magnazeix, Magnac, Le Dorat, Bussière - Poitevine, Mézières, Bellac, Nantiat, Châteauponsac) et les cantons de Châlus, Saint-Laurent, Saint-Léonard, Eymoutiers, Limoges, Ambazac, Laurière. Les beurreries du Poitou et des Charentes reçoivent un nombre élevé de ces nourrains.

La race noire de Saint-Yriex n'offre à la vente qu'un petit nombre de porcelets, qui restent dans la région ou les départements limitrophes.

En ce qui concerne les porcs gras, les porcs de race limousine sont surtout appréciés dans les pays du Midi où la graisse est utilisée pour la cuisine, et particulièrement dans les bassins de la Gironde, de la Garonne, de l'Aude, l'Hérault et la vallée du Rhône. La confection des « confits de porc et de volaille », qui constitue une industrie alimentaire familiale très active du Sud-Ouest, nécessite une grande quantité de lard que fournissent nos « culs-noirs ». Ce sont les marchands de ces régions qui enlèvent la plus grande partie des animaux menés aux foires de Saint-Yriex et des environs. L'élevage de Saint-Yriex jouissait d'une clientèle fidèle dans les marchands méridionaux. Pour les raisons que nous avons indiquées, on a pu constater dans les années d'avant guerre un recul indéniable du porc limousin au profit des animaux à robe blanche plus précoces et moins gras. Beaucoup d'agriculteurs croisaient une partie de leurs truies avec un verrat anglais afin de bénéficier des avantages offerts par la vente d'un porc plus apprécié de la charcuterie. Il n'est pas douteux que notre race locale connaisse un nouvel essor, la matière grasse étant maintenant plus que jamais recherchée.

C'est dans les foires de la région d'élevage que viennent s'approvisionner les acheteurs du Midi. La vente a lieu, pendant les quatre mois d'hiver, surtout entre le Premier de l'An et Pâques ; elle est plus abondante vers le Carnaval, mais elle varie sensiblement suivant l'abondance ou la pénurie de la nourriture. Les centres d'expédition les plus importants sont : Saint-Yriex (qui fournit 50 % du contingent total), Coussac-Bonneval, La Meyze, Nexon, qui exportaient avant 1939 10.000 à 12.000 cochons fins gras, de poids vif variant entre 150 et 220 kilos, puis Ladignac, Meuzac, Saint-Germain-les-Belles, Magnac-Bourg.

Ces animaux sont presque tous expédiés vivants vers les marchés du Sud-Ouest : Perpignan, Béziers, Narbonne, Carcassonne, Bordeaux.

Pour le porc blanc, les centres d'expéditions sont : Eymoutiers (4.500), Le Dorat (3.000), Saint-Léonard (1.500 à 1.800), Saint-Junien (1.200), Bellac (1.100), La Jonchère (1.100), Ambazac, Châteauneuf-Bujaleuf 600 à 800). Dans les foires du Dorat et de Bellac, on trouve plus de porcs de charcuterie que de porcs gras ; dans les autres foires, et surtout celles d'Eymoutiers, Saint-Léonard, Châteauneuf, Ambazac, on rencontre plus de porcs gras que de porcs maigres.

Les porcs blancs approvisionnent surtout Paris (porcs maigres), Saint-Etienne, et aussi Bordeaux, Toulouse, Béziers, Montpellier.

TROISIÈME PARTIE

L'Amélioration de la production

Les résultats obtenus jusqu'à nos jours dans l'élevage du porc en Haute-Vienne sont très satisfaisants. Numériquement, le troupeau s'est toujours accru, si l'on ne tient pas compte des crises qui ont diminué son importance. La précocité, le poids après engraissement ont notablement été améliorés. Par une surveillance plus étroite de la reproduction, une alimentation plus rationnelle et mieux contrôlée, par une hygiène un peu meilleure, de remarquables progrès ont été réalisés, tant au point de vue de la qualité que du rendement.

Il suffit pourtant de parcourir quelques hameaux de la campagne limousine, d'assister à quelques distributions de repas, d'identifier le coin qui sert de logement aux cochons pour se rendre compte de toutes les insuffisances ou imperfections qui existent encore dans notre élevage porcin. Un trop grand nombre d'animaux défectueux subsiste. Parmi les moyens susceptibles de conduire à la disparition de ces animaux, il y a lieu de citer plus spécialement : le choix des reproducteurs et l'utilisation généralisée des meilleurs, une alimentation plus régulière et mieux équilibrée, une meilleure hygiène de la porcherie.

a) - La Reproduction

Le rôle du reproducteur est primordial dans tout élevage, et le paysan limousin n'attache pas à son choix toute l'importance désirable.

On devrait baser ce choix sur des épreuves de rendement telles qu'elles sont pratiquées dans divers pays : Suède, Allemagne, Angleterre. Il existe trois sortes d'épreuves :

1° Epreuves de rendement à l'élevage, comprenant la détermination de la fécondité et la capacité d'allaitement et d'élevage des truies. Ces épreuves consistent à noter chez une truie la fréquence des parturitions, le nombre de gorets par portée et leur poids, le nombre et le poids des gorets un certain temps après la naissance, 3 semaines par exemple, comme en Suède.

2° Epreuves de rendement à l'engraissement, consistant à noter la consommation totale d'aliments, la consommation et le coût par unité d'augmentation de poids vif, le poids final des porcs engraissés, le nombre de jours de vie pour atteindre un certain poids. Ces épreuves tiennent leur importance du fait qu'un animal capable de bien utiliser le lait de sa mère ne donne pas sûrement satisfaction avec la consommation d'autres aliments.

3° L'examen à l'abattage, permettant de juger de la perte de l'animal, de la quantité et de la qualité de la viande et du lard.

Les résultats de toutes ces épreuves ne peuvent avoir une influence sur l'élevage que s'ils se basent sur un nombre important d'animaux. C'est seulement dans ce cas qu'on pourra tirer des conclusions absolument sûres quant à la valeur d'élevage des géniteurs, déterminer les lignées qui se distinguent par de bons rendements et éliminer les familles à faibles rendements.

La réalisation pratique de ces épreuves suppose évidemment l'intervention de l'Etat et en particulier des organisations agricoles départementales. Malgré toutes les difficultés qui les accompagnent, ces épreuves sont à préconiser, car leur valeur réside dans le fait qu'elles « forment la base des améliorations et des progrès de l'avenir ».

A défaut de ces renseignements précis qui seuls peuvent fixer sur la valeur d'élevage d'un reproducteur, le cultivateur devra dans son choix se baser sur l'origine et la conformation.

Quelle que soit la race, le verrat et la truie adultes auront un tronc long et cylindrique, un dos rectiligne et horizontal, un bassin peu incliné en arrière, un fort développement musculaire, une tête peu volumineuse, des membres solides. On cherchera des onglons peu écartés, une marche aisée, des soies abondantes sur le corps et les oreilles, une bonne vue. Un examen des organes génitaux doit être fait minutieusement, les cas de cryptorchidie ne sont pas rares. Il faut éliminer de la reproduction tous les animaux cryptorchides ou dont les testicules sont mal constitués. Chez les femelles, la vulve doit avoir des dimensions normales, les mamelles doivent être au moins au nombre de huit et bien conformées.

Dans l'espèce porcine, un premier choix des reproducteurs se fait avant l'âge adulte. Tous les sujets d'une même portée, leurs parents fussent-ils de race pure et munis d'un excellent pedigree, n'ont pas la même valeur d'élevage. On doit éliminer ceux dont la croissance est inférieure à la moyenne et tenir compte des modifications qui se font dans la conformation, c'est-à-dire dans le rapport des différentes dimensions de la naissance à l'âge adulte. Le dos devra être parfaitement rectiligne, ni convexe, ni concave, les aplombs parfaits, le tronc long, la tête légère, le crâne large, la démarche aisée, la vivacité seront des indices d'une bonne rusticité. Enfin, on préférera les animaux des portées de printemps car ils pourront bénéficier de la vie au grand air.

En ce qui concerne les origines, point n'est besoin d'être très sévère pour les femelles destinées au croisement de première génération, si la rusticité et une grande aptitude laitière sont jointes à une bonne conformation. Il faut par contre être intransigeant sur les origines des truies et des verrats de race pure (race limousine) ainsi que sur celles des mâles destinés au

croisement industriel (races anglaises). Comme la monte des verrats est en général publique, il serait désirable que celle-ci puisse être surveillée ; il serait facile, en augmentant la valeur des primes d'entretien et en multipliant leur nombre, d'inciter les propriétaires de verrats à présenter tous leurs animaux à la Commission d'inscription au Livre Généalogique et à se défaire progressivement de ceux qui n'ont aucune valeur amélioratrice. Sans cela l'action du Pig-Book sera très limitée. Il existe des lois permettant d'écarter de la reproduction non seulement les étalons qui en sont indignes, mais encore ceux qui ne possèdent pas les qualités leur permettant tout au moins de maintenir. La monte des taureaux et des béliers est depuis peu réglementée : pour les premiers par la loi du 16 septembre 1943 et l'arrêté du 12 juin 1944 validés par Ordonnance du 30 décembre 1944 ; pour les seconds, par le décret du 1er mai 1944. Il serait souhaitable de voir ces mesures étendues aux verrats.

Enfin, des résultats favorables seraient obtenus par la création de quelques fermes d'élevage auxquelles seraient allouées des subventions en rapport avec les sacrifices demandés tant pour la sélection des truies et le choix des verrats que pour l'alimentation, surtout riche en vitamines et en sels minéraux. Il serait alors facile aux conducteurs de verrats et aux éleveurs que l'amélioration intéresse d'acheter dans ces centres d'élevage des reproducteurs d'élite.

b) - Hygiène de l'alimentation

La question de l'alimentation revêt une importance d'autant plus grande pour l'éleveur et le nourrisseur que son heureuse solution permettrait de produire des sujets de choix dans un minimum de temps et avec un minimum de dépenses, c'est-à-dire en accordant au producteur un plus grand bénéfice. L'on serait tenté de croire que les connaissances accumulées dans ce domaine par les savants et les praticiens les ont autorisés à formuler des règles simples et précises, et que

les résultats des expériences effectuées dans tous les pays ont conduit à des méthodes de rationnement valables pour tous les cas : alimentation des jeunes, des truies mères, des porcs à l'engrais, en stabulation ou au grand air.

Des résultats expérimentaux déterminant la quantité de nourriture exigée par kilogramme de gain suivant l'âge ou le poids, évaluant le gain journalier suivant les races et les poids ont permis d'établir en effet divers tableaux de rationnement des porcs. Les éleveurs ne tiennent généralement aucun compte de ces tableaux qui sont compliqués du fait surtout des variations trop fréquentes de la valeur qualitative des aliments.

Les éléments du problème sont donc très complexes. Nos connaissances seraient-elles complètes à ce sujet que le profit qu'on en tirerait dans ces innombrables petites exploitations limousines serait bien minime. Le porc est en effet l'utilisateur des déchets, sous-produits, l'animal vers qui est dérivé tout ce qui pourrait se perdre. Et bien souvent cela constitue une part assez grande de sa nourriture, difficile à évaluer, variable avec les jours ou les saisons. Ici, un supplément est apporté par l'excès de lait d'une vache qui vient de mettre bas ; là ce sont glands et châtaignes trouvés au pâturage et mangés à volonté ; partout, eaux grasses, épluchures, petit lait et résidus de légumes. Il existe enfin, dans la cuisine porcine « un tour de main » qui permet à certains d'obtenir avec des aliments déterminés de bons résultats, alors qu'ils sont moyens dans d'autres porcheries. En Haute - Vienne, c'est, nous l'avons dit, la fermière qui s'occupe du troupeau porcin et distribue les repas. L'effectif n'est jamais très important, et elle connaît tous ses animaux, leurs habitudes, leur appétit et peut-on dire leurs besoins. La grande pratique qu'elle a la dispense de mesures et pesées. Les résultats sont d'ailleurs satisfaisants, et nous ne ferons que préciser certains principes généraux, d'importance primordiale.

— Si parfaites que soient les origines d'un animal, il ne donnera jamais entièrement satisfaction a l'abatage

s'il a été négligé durant le jeune âge. La course est trop rapide de la naissance à l'abatage pour qu'un mauvais départ puisse être rattrapé.

— Le porc ne doit pas être placé durant toute son existence dans les conditions d'un repos absolu : Il lui faut un exercice suffisant au grand air, durant sa croissance, pour assurer la formation et le développement de la viande maigre et pour donner au maigre et au lard la fermeté et la saveur nécessaires.

— La qualité de la nouriture conditionne la qualité du porc à l'abatage et M. Foucault pouvait dire à juste titre, au Congrès de l'Elevage du Porc : « Un porc secondaire mal nourri ne vaut rien ; un porc de bonne race mal nourri ne vaut pas grand chose ; un porc de race secondaire, bien nourri, est excellent. »

— En principe, le porc n'est pas difficile à alimenter ; c'est un omnivore qui sait admirablement tirer parti de tout ce qu'on lui distribue ; mais l'entreprise ne réussit que si la qualité du porcelet et du lard du porc gras permettent d'obtenir les plus hauts cours, ce qui justifie la préférence des éleveurs pour certains aliments parfois plus onéreux que d'autres. De multiples expériences ont prouvé que dans les mélanges des nourritures, on peut remplacer 416 kg. de seigle cuit par 425 kg. de tourteaux d'arachide, 475 kg. de farine d'orge, 810 kg. de son, 2.000 kg. de pommes de terre cuites, 2.840 kg. de carottes cuites. Ces quantités d'aliments étaient nécessaires autrefois pour l'obtention de 100 kg. de poids vif. Mais l'augmentation des aptitudes à l'engrais permet aujourd'hui de produire à meilleur compte. En outre, l'utilisation des principes nutritifs des rations n'est pas la même à tous les âges. Selon Colin la croissance est la plus active entre le cinquième et le sixième mois. Ensuite, bien que la quantité absolue de nourriture absorbée soit plus forte, le poids des aliments rapporté au poids du corps a tendance à faiblir, l'accroissement est moins rapide et le coût du kilogramme de gain est augmenté.

Quel que soient les aliments employés, indigènes ou d'origine coloniale ou étrangère, les éleveurs doivent se

rappeler que :

La richesse et le taux de digestibilité des aliments à faire entrer dans une ration doivent être en rapport avec leur valeur commerciale.

Aucun d'eux ne doit échauffer l'intestin et provoquer constipation ou diarrhée.

La viande formée sera maigre et les matières grasses apportées seront pauvres en oleine et riches en principes fusibles à une température élevée, de manière à éviter la production de chair d'aspect huileux.

Les aliments doivent être pauvres en cellulose dont le porc ne tire aucun profit, et assez riches sous un faible volume. Les rations trop volumineuses ou trop aqueuses occasionnent un développement du ventre et de l'intestin préjudiciables au rendement final en viande nette. Ces aliments doivent se compléter les uns les autres afin de fournir les quantités de matières azotées, hydrocarbonées, de graisses, de sels minéraux, de vitamines nécessaires.

En raison de leurs besoins de croissance et de formations des masses musculaires, les porcelets et les coureurs doivent recevoir une ration riche en protéines constructives. Il en est de même des truies en gestation avancée ou allaitant une nombreuse portée. Au contraire, l'adulte, en fin d'engraissement, se suffit de matières hydrocarbonées et grasses. Les besoins en substances azotées digestibles ont été chiffrés par M. Leroy, par kilogramme de poids vif, à : 6 gr. 5 jusqu'à 3 mois ; 4 gr. 5 de 3 à 6 mois ; 3 gr. 5 de 6 à 9 mois ; au delà de 9 mois : 3 gr. pour les animaux d'élevage, 4 gr. pour les sujets au début de l'engraissement, 2 gr. 5 à la fin de l'engraissement. Mais les éleveurs dépassent souvent ces données, et ils s'en trouvent bien.

Les rachitiques sont nombreux parmi les porcelets qui font partie d'une portée trop nombreuse et parmi les sujets plus âgés qui n'ont pas joui de la vie au grand air. Ils engraissent moins bien que les autres, et trop souvent leur qualité laisse à désirer. Les sels

minéraux leur ont fait défaut, ou certaines carences vitaminiques ont nui à l'assimilation de la chaux. Depuis longtemps, on sait que les porcelets qui naissent au printemps et qui jouissent de la vie en plein air se développent plus rapidement et donnent de meilleurs résultats que ceux qui naissent à l'automne. Morgan a constaté que le meilleur moyen d'administrer les minéraux est de les placer dans des auges automatiques, en tenant séparés les divers produits : charbon de bois, calcaire finement moulu, sel, etc., afin que chaque animal puisse prendre ce qui lui manque. En pratique, cet aménagement est difficile à réaliser et les éleveurs peuvent se contenter d'ajouter aux rations 1 à 3 % du mélange suivant :

Poudre d'os stérilisé	10
Sel dénaturé	15
Carbonate de Ca	4
Charbon de bois	50
Sulfate de fer	5

On obtient de meilleurs résultats avec certaines spécialités où l'assimilation de la chaux est assurée par des extraits de glandes thyroïdes et paratyroïdes ou par quelques gouttes d'une solution adrénalinée à 1 p. 1000 ou enfin, par une irradiation convenable.

Au Congrès du Porc, en 1928, Mme Randouin attirait l'attention des éleveurs de porcs sur l'importance des vitamines ; nous connaissons aujourd'hui parfaitement bien les effets néfastes de régimes dépourvus de certaines d'entre elles, en particulier les troubles dus à l'insuffisance de la vitamine A ou de croissance et de la vitamine D ou anti-rachitique. Certaines carences (vitamine E) troublant les fonctions de reproduction peuvent également agir dans certains cas.

En été, il importe de donner au porc des fourrages verts apportant les vitamines en quantité suffisante ; en hiver, elles seront fournies par les betteraves, débris de légumes et de salades. Pour préserver le porc du

rachitisme, il faut choisir des sujets non issus de parents rachitiques, donner des aliments minéraux en quantité suffisante, éviter les troubles digestifs, les indigestions, proscrire les aliments fermentés, imposer une exposition suffisante au soleil, et si cette dernière condition n'est pas remplie, l'ingestion d'une quantité convenable d'huile de foie de morue ou d'ergostérol irradié est absolument nécessaire.

La question du temps est aussi à retenir. Pour gagner de l'argent à engraisser des animaux, il faut que l'opération aille aussi vite que possible, puisque l'animal consomme deux rations, une de production, une d'entretien ; et plus vite le poids d'abatage sera atteint, moins il aura fallu de cette dernière. En outre, les sujets qui ont bénéficié durant leur jeune âge d'une alimentation bien équilibrée ont développé leurs organes digestifs dans les meilleures conditions pour retirer par la suite le maximum de profit de rations d'engraissement.

L'influence du sexe et de la castration n'est pas à dédaigner. Des chiffres recueillis indiquent que les mâles castrés, nourris comme des femelles qui ne le sont pas, gagnaient sur celles-ci 140 gr. par jour au début de l'engraissement et 60 à 80 gr. à la fin.

Le nombre de repas, deux, trois, par jour, a peu d'importance, mais il faut qu'ils soient soumis à une règle absolue, qu'ils aient lieu à une heure régulière et que l'animal consomme tout ce qu'on lui donne, ne laisse rien dans l'auge, et que son appétit soit constamment maintenu. Il va de soi que les récipients doivent être propres et que le calme et le repos sont à observer. De même, substitutions et changements doivent être progressifs.

Des repas réguliers, fréquents et peu copieux, le repos entre les repas, sont les règles essentielles pour un bon engraissement auxquelles on ajoutera la nécessité de varier autant que possible la composition, en gardant pour la fin les aliments préférés.

Lors de mise à l'engrais, on a avantage à faire faire aux sujets une promenade quotidienne surtout si l'on dispose de petits parcs herbeux. Cette sortie est indispensable si le jeune porc ne passe pas par le stade de coureur, afin non seulement de brûler l'azote que l'animal reçoit en quantité considérable, et d'éviter les accidents de fourbure et de boiterie, mais aussi de former la viande maigre, et de lui donner une certaine fermeté. Par la suite, durant le dernier mois d'engrais, la stabulation peut être maintenue sans inconvénient.

Une étude complète sur l'alimentation du porc demanderait l'examen des différents aliments, de leurs caractéristiques, composition, insuffisances ou carences, de leur valeur nutritive. Cela nous entraînerait beaucoup trop loin ; d'ailleurs, les aliments utilisés en Haute-Vienne dans l'alimentation porcine sont utilisés partout et pour la plupart par d'autres espèces animales. Des études très poussées ont été faites en matière d'alimentation des animaux domestiques, et nous ne retiendrons à propos de chaque aliment que quelques règles d'utilisation spéciale au porc, d'ordre essentiellement pratique, que les éleveurs auraient intérêt à observer.

HERBE ET FOURRAGES VERTS

Aliment de choix. On donnera surtout de jeunes pousses (trèfle, luzerne) aux truies et aux jeunes porcs dont l'engraissement n'est pas commencé. Rend de grands services durant les mois d'été. L'herbe sera donnée crue ou hachée et mélangée à du grain ou farines, humectée d'eau chaude.

POMMES DE TERRE

Sont largement utilisées : elles apportent l'hydrate de carbone. Le mélange tourteaux, petit lait, pommes de terre, constitue une ration bien équilibrée. Les utiliser cuites : le rendement est le double de celui des pommes de terres crues.

TOPINAMBOUR

Excellent aliment d'engraissement. Se conserve beaucoup mieux en terre qu'en cave : ne l'arracher qu'au fur et à mesure des besoins. L'utiliser cru de préférence. Si on le fait cuire éviter son séjour dans les chaudières ou cuiseurs et ne pas employer l'eau de cuisson.

BETTERAVES

Pourraient être plus largement utilisées dans l'alimentation du porc en Haute-Vienne, où elles sont en général réservées au gros bétail ; les hacher et leur mélanger de la mouture grossière dans la proportion d'une partie de farine pour trois de betteraves.

GRAINS ET FARINES

On utilise de plus en plus des aliments farineux ou concentrés, farines d'orge, de seigle, son, maïs, riz, tourteaux. Nombre d'éleveurs emploient aussi des mélanges de farines et de produits divers que le commerce livre sous le nom de « moutures ». Sans méconnaître les qualités de certaines de ces compositions, les éleveurs doivent être mis en garde contre les abus auxquels elles prêtent trop souvent : prix élevé, fraudes sur la qualité ou la composition. L'éleveur, surtout s'il fait partie d'un syndicat, devrait acheter en gros les composants qu'il désire utiliser et faire lui-même les mélanges utiles.

En pratique, l'utilisation des grains concassés pour les porcs doit être liée à la consommation de verdure, de tubercules cuits ou de sous-produits laitiers.

BLÉ

Le donner concassé et en quantité modérée ou après cuisson.

SEIGLE ET ORGE

Concassés ou en farine, crus ou trempés ; aliments de premier choix donnant une viande ferme et savoureuse.

AVOINE

Excellent aliment pour les porcs d'élevage et pour les truies. L'éleveur limousin ne l'utilise pas aussi largement qu'il devrait le faire. Le broyage et le trempage sont utiles. La cuisson n'est pas indiquée. L'utilisation sous forme de grains germés serait avantageuse théoriquement, mais nous ne la préconisons pas, à cause des difficultés et les ennuis de son obtention.

L'avoine est échauffante à forte dose : l'associer à des aliments rafraîchissants : légumes verts, betteraves, carottes.

MAÏS

Peut être donné cru et en quantité illimitée sans provoquer d'accident. Ses matières albuminoïdes étant biologiquement incomplètes, l'associer aux sous-produits laitiers, tourteaux, verdure. Adopter un régime mixte pour annuler l'influence fâcheuse du maïs sur le point de fusion des graisses.

L'utilisation du maïs moulu ou trempé est avantageuse.

RIZ

L'obtention du riz à des prix relativement réduits, en a fait un des aliments concentrés les plus avantageux ; aussi le trouvions-nous dans presque toutes les fermes limousines où il était très apprécié.

Ajouter à la ration des sels minéraux dont le riz est pauvre et des vitamines, détruites par la cuisson. La macération ne suffit pas. Convenablement cuit et très gonflé, il donne un bon rendement. L'utiliser surtout pour l'engraissement des truies et des coureurs et pour la mise en état des porcelets destinés à la vente.

SOUS-PRODUITS DE LA MEUNERIE

Le son occupe depuis longtemps une place importante dans l'alimentation porcine en Haute-Vienne. Il permet la préparation facile de pâtées en association avec les autres aliments et sous-produits laitiers. Ne pas dépasser 15 grammes de son par kilogramme de poids vif. (M. Leroy.)

TOURTEAUX

Seuls sont aujourd'hui utilisés les tourteaux et farines d'arachide, aliments riches en matières hydrocarbonées et azotées. Préférer les tourteaux aux farines qui permettent davantage les falsifications.

SANG FRAIS - SANG DÉSSECHÉ - DÉCHETS DE VIANDES

Le sang frais et le sang desséché sont d'excellents aliments, malheureusement rares dans le commerce. Dans les petites porcheries, on utilise parfois les tripes, débris et déchets provenant des abattoirs voisins. Il est recommandé d'en effectuer la cuisson et d'en donner en quantité modérée.

Les extraits de viande et les farines de viande stérilisées, provenant de fabriques d'extraits de viande ou d'établissements d'équarissage sont des aliments de choix. Les donner en association avec des aliments riches en hydrates de carbone. L'administration doit être progressive pour vaincre la répugnance qu'éprouvent certains animaux au début.

FARINES DE POISSON

Sont avantageuses à condition qu'elles soient bien deshuilées et qu'on ne dépasse pas la dose journalière de 125 à 250 grammes. L'administration doit être arrêtée quelque temps avant l'abatage pour éviter toute action fâcheuse sur le goût et l'odeur de la viande.

SOUS-PRODUITS LAITIERS

L'importance de ces aliments dans l'alimentation porcine en Haute-Vienne est faible, les laiteries, beurreries et fromageries étant peu nombreuses (moins de 30 pour tout le département). Par contre, les vaches laitières sont en augmentation et le lait en nature est assez largement utilisé, surtout dans les cantons plus particulièrement spécialisés dans la production des jeunes.

On aurait avantage à ne donner que du lait écrémé et à utiliser la crème pour la fabrication du beurre chaque fois que cela est possible.

Une expérience faite en Amérique nous en donne la preuve : A une ration formée de recoupes, d'orge délayé dans l'eau, de sels minéraux et de verdure, et donnant un accroissement journalier de 0 kg. 400, on a ajouté 2 kg. 265 de lait, soit pur, soit écrémé. L'accroissement fut porté à 0 kg. 700 avec le lait pur et à 0 kg. 651 avec le lait écrémé. Les 49 grammes d'augmentation ne payaient pas la matière grasse du lait complet.

Le lait écrémé est une nourriture excellente pour les jeunes porcelets ; à partir de la 3e semaine il sera complété par des aliments de facile digestion (farine d'orge, d'arachide). Il est riche en protéine par sa caséine, et en substances minérales. Sa déficience en vitamines A peut être compensée par l'adjonction d'huile de foie de morue (1 cuillerée à café pour les jeunes, 1 cuillerée à soupe à partir de 5 semaines) dont nous ne saurions assez conseiller l'utilisation.

Nous terminerons ce chapitre important de l'alimentation par quelques règles essentielles sur l'entretien des différentes catégories d'animaux :

ALIMENTATION DES TRUIES

Le pâturage et une ration d'entretien sont suffisants pour les truies vides ; pour les truies en gestation, la ration doit suffire à la formation du corps des porce-

lets ; il est essentiel de leur donner de l'exercice. Les aliments donnés aux truies nourrices doivent être faciles à digérer, suffisamment aqueux et riches ; il y aurait avantage à employer davantage la viande cuite et la farine de poisson.

ENTRETIEN DES PORCELETS

Pendant la période de l'allaitement maternel qui est le régime exclusif des porcelets pendant 2 à 3 semaines, le nourrisson n'a pas besoin d'autre nourriture, si la mère est bonne laitière. Nous ne saurions trop recommander aux éleveurs de ne pas hésiter à sacrifier quelques nouveaux-nés dans les portées trop nombreuses, ou lorsque la mère est jeune, surtout lorsqu'on ne dispose pas de lait de vache. La truie ne s'épuisera pas trop, les animaux conservés auront suffisamment de lait, résisteront aux maladies et au rachitisme, se développeront dans de bonnes conditions. Leur prix de vente sera toujours supérieur à celui de la portée conservée intégralement.

La distribution d'un supplément de lait est très utile, surtout à partir de la 3e semaine, si on veut conserver une portée en bon état et éviter un amaigrissement rapide de la mère.

Le sevrage doit être particulièrement surveillé. Il doit être prolongé et progressif, dans l'intérêt de la mère comme de celui des porcelets. On diminuera légèrement la ration de la truie et le nombre des tétées, puis enfin, la séparation sera complète.

NOURRAINS

On désigne sous ce nom des animaux de 20 à 30 kilos qui ont joui après leur sevrage de la vie au grand air et d'une nourriture à base de verdure. Les méthodes d'alimentation des porcelets du sevrage à la période d'engraissement n'ont rien de particulier sinon la nécessité de ne pas garder les animaux en stabulation permanente.

PORCS A L'ENGRAIS

Les modes d'engraissement varient peu dans les exploitations agricoles : utilisation de tubercules, déchets et aliments complémentaires. Il faut s'efforcer de satisfaire l'appétit, tout en le soutenant par la propreté et le choix des aliments. Le mieux serait d'arriver à mesurer la ration à la capacité digestive de chaque animal, de façon que rien ne reste dans l'auge.

Nous rappelons sans y insister les quatre règles d'un bon engraissement, formulées par Magne :

1. Régularité des repas ;
2. Repas fréquents et peu copieux ;
3. Repos et sommeil entre les repas ;
4. Varier la composition des repas en gardant pour la fin les aliments préférés.

---

c) - Hygiène de la porcherie

L'élevage du porc en plein air, méthode qui peut paraître séduisante à certains (elle simplifie le travail et permet aux animaux de tirer parti de récoltes spontanées et parfois très riches) est impraticable en Haute-Vienne.

L'exigüité des parcs, l'humidité de l'atmosphère et du sol, les rigueurs du climat, sont autant de facteurs qui rendent bien difficile l'application de ce genre d'élevage. D'ailleurs, si celui-ci rend des services à certaines races en augmentant leur rusticité et leur résistance organique, il ne va pas de pair avec le développement rapide des sujets, de plus en plus recherché.

Nous sommes contre l'élevage en stabulation permanente, et la visite de certaines porcheries nous permet de dire que le manque d'air, de lumière, de liberté, de soleil, de vitamines, amène une dégénérescence progres-

sive des individus et une déchéance organique. Le format, la fécondité, la résistance aux infections diminuent, les maladies contagieuses apparaissent.

Stabulation ne veut pas dire réclusion ; en Haute-Vienne, le porc jouit de la liberté au grand air judicieusement associée à la stabulation pendant les périodes délicates de la vie : premières semaines de l'existence, période de mise-bas, durant les mois d'hiver et en fin d'engraissement. Mettre les porcs à l'abri des intempéries, leur procurer, après l'exercice au grand air et la sortie au pâturage des locaux propres et confortables les protégeant à la fois contre l'excès de chaleur l'été, contre le froid en hiver ; leur facilitant le repos dans le calme absolu indispensable après les repas pour permettre à la digestion d'être plus avantageuse : c'est les mettre à même, dans le temps le plus court, d'utiliser dans les meilleures conditions toutes leurs aptitudes ; c'est-à-dire permettre à l'éleveur de pousser plus loin chaque jour l'amélioration de ses animaux, c'est-à-dire, en définitive, de tirer de son travail le plus grand bénéfice.

Le rôle de la porcherie n'est donc pas négligeable et si l'alimentation des animaux est dans l'ensemble satisfaisante, il n'en est pas de même de l'hygiène générale de l'habitation, qui comme nous allons le voir, laisse beaucoup à désirer.

Les bonnes installations (porcheries industrielles, grosses exploitations) sont rares. Certes, des améliorations ont été apportées dans les bâtiments agricoles, à la faveur d'une récente période de prospérité du paysan et on peut voir des constructions modernes former un type nouveau plus en rapport avec l'hygiène et le confort indispensables à la vie.

La porcherie, d'une façon générale, a été négligée ; tous les éleveurs n'ont pas encore compris que comme pour les autres animaux, la santé est fonction du logement, même chez le porc, considéré trop souvent comme un paria pour qui tout confort est superflu.

Nous avons, au cours de nos tournées, rencontré trop de porcheries dans un état de propreté et d'entretien lamentables, pour ne pas en donner une description générale et en faire la critique.

Les porcs sont logés dans un coin retiré de la ferme, quelquefois à l'écart des autres bâtiments, souvent loin des réserves alimentaires, ou du lieu où se fait la cuisson et la préparation des aliments. Leur habitation consiste presque toujours en loges au toit bas, fermées en planches vermoulues et mal jointes. Ce qui frappe le plus, c'est l'exiguité de toutes les dimensions, on a toujours l'impression de devoir se mettre à genoux pour entrer et cela d'autant plus que les portes n'ont bien souvent guère plus de 1 m. 20 de hauteur, et que l'éclairage de l'intérieur fait défaut. Les portes sont branlantes, leur fermeture est mal assurée.

L'accès en est malaisé ; souvent, en effet, cette rudimentaire installation se trouve en contre-bas, ce qui favorise l'accumulation des eaux de pluie et du purin. L'emplacement est donc transformé en bourbier dans lequel il faut piétiner pour parvenir jusqu'à l'entrée. L'intérieur n'est pas plus confortable. L'obscurité presque complète y règne, l'éclairage n'est assuré que par une lucarne obturée bien souvent par un bouchon de paille ; on devine pourtant un sol fangeux dans lequel piétinent les porcs, un plafond bas doublé de toiles d'araignées et de poussière. L'aération n'est pas assurée convenablement : ou l'air manque si les cloisons sont étanches, et les animaux ont trop chaud l'été ; ou le délabrement des portes, les trous dans les parois, les interstices dans les planches, les vides dans les plafonds favorisent les courants d'air, et les porcs ne résistent pas au froid l'hiver.

De telles installations présentent de grands inconvénients : c'est tout d'abord une perte de temps importante en allées et venues de la cuisine à la porcherie, et de la porcherie aux divers points de la ferme où sont dispersés les aliments. L'alimentation et l'entretien du porc demandent dans ces conditions une somme de travail considérable : il faut porter la paille servant

à la litière, transporter au lieu de cuisson le bois, les aliments, l'eau ; distribuer la nourriture, une fois préparée. Lorsque la température le permet, les porcs mangent en plein air, dans des bacs disposés près de la cuisine ; mais il y a les longs mois d'hiver par les temps froids et pluvieux, où la fermière doit transporter jusque dans le toit à cochons la nourriture. Il faut avoir vu ces femmes consacrant la plus grande partie de ces courtes journées de décembre ou janvier à soigner « leurs cochons » ; il faut les avoir vues patauger dans la boue, les bras chargés de pleins seaux de pâtée, pour évaluer le temps, le travail et la fatigue que représente l'élevage du porc dans ces conditions.

Il est aisé de comprendre que le porc ne trouve pas dans ces bâtiments le bien-être si favorable à un bon engraissement ; l'obscurité complète est d'ailleurs néfaste ; ces logements ne répondent pas aux conditions d'une hygiène rationnelle ; s'ils jouent tant bien que mal leur rôle d'abri contre les intempéries, leurs défectuosités sont préjudiciables à la santé des animaux ; la malpropreté, les fermentations qui s'y produisent, les parasites divers qui s'y accumulent avec facilité, les germes qui peuvent s'y développer sont, avec l'air vicié qui y règne et le manque de lumière, des causes incontestables de maladies générales, parasitaires et contagieuses. La désinfection efficace impossible explique l'existence à l'état endémique de maladies telles que le rouget et les pneumo-entérites qui constituent les deux plus grands fléaux de l'élevage du porc en Haute-Vienne.

Il est évident que la réfection de ces vieux logements supprimerait ces inconvénients, diminuerait les pertes. Nous touchons là au grand problème de la modernisation des vieux bâtiments agricoles ; problème qui intéresse la masse des paysans. Nous sommes persuadés que les deux freins principaux de l'agriculture et de l'élevage en Haute-Vienne sont le morcellement de la propriété et la médiocrité des bâtiments de la ferme. Tant que les Pouvoirs Publics ne prendront pas de mesures pour résoudre le premier en imposant le remembrement de la propriété et n'aideront pas nos paysans

par de larges subventions pour le second, nous vivrons dans une demi-routine, nous ne bénéficierons pas des avantages du machinisme, nous resterons fermés au progrès.

En nous cantonnant dans le cadre de la porcherie, nous abordons une partie de cette intéressante question. La porcherie, comme toute habitation du bétail, doit :

— Assurer l'abri des animaux en les garantissant des intempéries et des changements de température ;

— Permettre une alimentation économique, une surveillance efficace, un nettoiement facile, en somme toutes les opérations que nécessitent les soins des animaux.

Pour assurer cela, un certain nombre de principes généraux doivent être observés. Il faut prévoir un espace assez grand pour permettre aux truies, aux animaux d'élevage, de se mouvoir et de prendre de l'exercice, aux animaux d'engraissement de prendre quelques ébats. Cette cour pourra être en communication avec la pâture ou l'herbage.

SITUATION

Les dangers ou incommodités de la porcherie en Haute-Vienne sont bien minimes, le nombre d'animaux dans chaque exploitation n'étant jamais très élevé ; d'autre part, son trop grand éloignement des autres bâtiments de la ferme entraînerait un surcroît de main-d'œuvre, une surveillance moins efficace, des difficultés dans l'approvisionnement, surtout l'hiver. Nous conseillons donc de ne pas placer l'installation trop loin des autres bâtiments.

L'emplacement précis dépendra des bâtiments déjà existants et devra être déterminé par le paysan lui-même. Une installation d'eau devra être prévue ; il est inadmissible qu'en Haute-Vienne, pays accidenté et aux sources innombrables, chaque ferme ne soit pas encore dotée de l'eau courante avec robinets dans la maison

d'habitation et dans les étables. A défaut d'installation utilisant la dénivellation du terrain, la pompe électrique, adjointe au puits, devrait partout remplacer le tour à mains.

EMPLACEMENT PAR ANIMAUX, SOL, LOGES.

Les animaux seront placés dans des loges individuelles pour les verrats et les truies, communes pour les animaux d'élevage ou d'engraissement, le nombre de ces derniers réunis dans une même loge dépendant du poids et de l'âge.

En principe, il faut que la longueur de la loge rectangulaire soit égale à deux fois la longueur de l'animal, la largeur doit être environ le double de la hauteur du porc. On doit compter 3 à 4 mètres carrés par animal.

Le sol doit être imperméable et avoir une légère pente (0 cm. 5 à 1 cm. par mètre) pour permettre l'évacuation des urines et faciliter le lavage.

On apportera beaucoup de soins dans la constitution du sol de la porcherie, des matériaux impropres ou mal choisis peuvent entraîner de sérieux inconvénients. Plus pour le porc, appelé à passer la plus grande partie de sa vie dans sa loge, que pour les autres espèces, l'influence de l'étable est grande. L'action du sol est dominante, elle se fait sentir sur la peau, par contact intime.

Le professeur Kucera, de l'Ecole Supérieure Vétérinaire de Brno, s'est posé la question de savoir quelle était parmi les diverses substances utilisées celle qu'on devait préférer : bois, ciment, ou brique creuse. Il a fait des expériences portant sur des animaux d'élevage et à l'engrais, placés sur des sols différemment constitués, toutes autres conditions d'entretien et de nourriture étant identiques. Il a tiré les conclusions suivantes : si on représente par 100 l'accroissement sur ciment, la moyenne des croissances sur briques creuses est de 142,5 et de 123 sur bois. Le professeur Kucera pense que le moindre développement des animaux sur

ciment est dû à une influence défavorable du ciment sur la peau par quelque action physique ou physico-chimique.

L'inconvénient de la brique creuse réside dans le fait qu'elle est susceptible de s'humidifier par en bas et par en haut et qu'elle peut provoquer des maladies dues au refroidissement chez les jeunes ou les truies en gestation, menacer les mamelles chez les truies nourrices, amener chez les porcs à l'engrais une diminution de l'utilisation de la ration de production, tous ces effets nuisibles se faisant sentir surtout en hiver. Un effet favorable et permanent est obtenu en évitant l'humidification par une imprégnation efficace des briques dans une substance appropriée (créoline, lait de chaux).

A la lueur de toutes les expériences réalisées dans ce domaine, nous pouvons dire que la brique creuse a sur l'engraissement des porcs un effet plus favorable que le pavé de bois et surtout que le ciment. L'effet favorable de dalles creuses est augmenté quand les briques sont imprégnées avant la pose. L'imprégnation est parfaite et efficace si la macération a lieu pendant 24 heures consécutives ou bien est répétée une dizaine de fois pendant 5 minutes au cours de cette même durée de 24 heures.

Une bonne pratique consiste, pour éviter aux animaux de se coucher sur une litière souillée et froide, à surélever le fond de la loge, sur la moitié de sa surface par un plancher, l'autre partie, côté couloir, plus basse, sert aux animaux pour venir manger et déposer leurs déjections, alors qu'ils se reposent sur la partie élevée.

Les loges sont séparées par des cloisons assez hautes pour que les animaux ne puissent les franchir (les porcs sont de remarquables sauteurs).

Dans les loges des truies suitées, il est prudent d'installer, sur le pourtour, un dispositif permettant aux porcelets de se réfugier lorsque la mère se couche et d'éviter ainsi l'écrasement.

Plusieurs dispositifs sont préconisés ; la barre horizontale fixée à 30 cm. de hauteur et 30 cm. du mur et faisant le tour complet du local est un procédé simple, efficace, ne gênant pas le nettoyage.

On peut prévoir pour une mère suitée une loge divisée par une cloison percée de petites ouvertures ; si ce dispositif permet de distribuer des aliments supplémentaires ou des médicaments aux jeunes porcelets, il complique l'installation et en augmente le prix. Pour tous les détails de la porcherie, nous bannierons d'ailleurs les dispositifs compliqués qui, s'ils ne manquent pas d'élégance ou d'ingéniosité, compliquent le nettoyage et ne rendent pas des services en rapport avec les inconvénients qu'ils présentent.

Il est nécessaire de prévoir un couloir d'alimentation, dont le principal avantage est, avec la visite rapide de la porcherie, la distribution facile de la nourriture. Sa largeur doit être de 1 m. 20 à 1 m. 40. Sur ce couloir s'ouvrent les portes dont la largeur moyenne est de 0 m. 80. Les cours ou parcs communiqueront avec les loges par des portes servant à l'enlèvement du fumier et l'apport de litière.

Le matériel constituant les cloisons doit être solide, et de désinfection facile. Le bois se pourrit facilement, s'imbibe de purin, est rongé par les animaux.

La hauteur de la porcherie doit être de 2 mètres ; il vaut mieux la prévoir un peu plus haute et la plafonner : les cochons, très sensibles aux variations de température, s'en trouveront mieux et l'espace compris entre le plafond et le toit servira de réserve à bois.

Les murs seront percés de fenêtres, une par loge suffit : celle-ci pourra se trouver juste au-dessus de la porte donnant sur les parcs. Elle pourra s'ouvrir par un dispositif de bascule horizontale.

AUGES

Les auges doivent permettre la préhension facile de la nourriture sans que l'animal y mette les pieds, et être solides, étanches, stables, aisément nettoyables (le

porc est très sensible aux affections intestinales, et difficile à soigner).

Elles sont en général rectangulaires à section en trapèze ou en demi-cercle. Les dimensions dépendent de la capacité (12 à 20 litres). Le bord antérieur doit être à 10 - 15 cm. de la litière ; le fond au niveau du sol ou légèrement surélevé. Le remplissage et le nettoyage doivent être effectués de l'extérieur ; le meilleur dispositif est celui du volet mobile. L'auge peut être fixe (et il faut prévoir un orifice de vidange dont la fermeture sera solide) ou mobile autour d'un axe.

CUISINE

Placée à une extrémité du bâtiment, elle doit communiquer avec l'extérieur et avec le couloir d'alimentation ; elle contient les dispositifs et le matériel nécessaires au broyage, au nettoyage et à la cuisson des aliments. Un robinet à eau courante doit s'y trouver. Les aliments préparés sont transportés dans des seaux à mains ; si l'installation est importante et le nombre d'animaux suffisant, on peut installer facilement un petit rail aérien parcourant le couloir d'alimentation, supportant une chaîne à l'extrémité de laquelle on accroche un grand seau.

EAUX RÉSIDUAIRES

Elles sont constituées par l'urine, les eaux de lavage. L'évacuation par un système de canalisations simple en sera facile, étant donné la pente et la proximité de prairies naturelles.

MURS

Ils doivent être imperméables à l'air et à l'humidité ; et revêtus intérieurement d'un enduit imperméable qui empêche les vapeurs ammoniacales de se condenser et de se fixer dans les pores, les crevasses des matériaux.

PLAFOND

Le plafond sera fait de planches malgré les inconvénients qu'il présente (fentes, perméabilité à l'humidité, et altérations plus ou moins rapides permettant aux bactéries de vivre longtemps). Il faudra appliquer une couche de goudron ou d'un produit antiseptique.

La toiture, enfin, sera en tuiles.

Ces principes généraux étant posés, il est facile de concevoir ce que sera la porcherie adaptée à la petite propriété limousine, dont l'effectif porcin varie de 10 à 30. Il suffira d'examiner un plan et une coupe et de lire les indications qui y sont jointes pour connaître les caractéristiques essentielles : disposition des loges, de la cuisine avec son contenu, dimensions, réserve de bois et d'aliments ; nous avons prévu une loge entièrement isolée du reste de la porcherie, en communication avec la cuisine par une seule porte, destinée à l'emmagasinement des tubercules et racines.

Le sol des loges sera en cubes de pierre jointoyés au ciment.

Un point important à considérer est celui du prix de revient ; nous ne pouvons donner aucun chiffre, la main-d'œuvre est actuellement extrêmement chère, certains matériaux introuvables. Il est certain que le coût des constructions neuves est très élevé, et il faut que le bénéfice de l'élevage l'amortisse assez rapidement. Nous réaliserons notre construction de la façon la plus économique, en évitant tout ce qui est luxe ou superflu, et en utilisant le plus possible les matériaux trouvés sur place : pierre et bois.

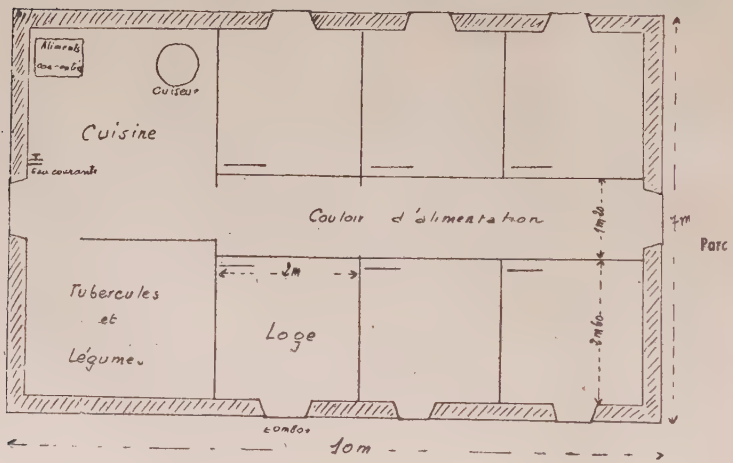
Nous n'insisterons pas sur tous les avantages d'une telle construction ; les règles d'une bonne hygiène y sont observées : air, lumière, nettoyage, désinfection faciles ; la préparation, la cuisson, la distribution de la nourriture se feront à l'abri, sans perte de temps, avec un minimum de main-d'œuvre. En définitive, on réalisera, par une surveillance efficace, par la diminution des maladies et des pertes, une augmentation du bénéfice

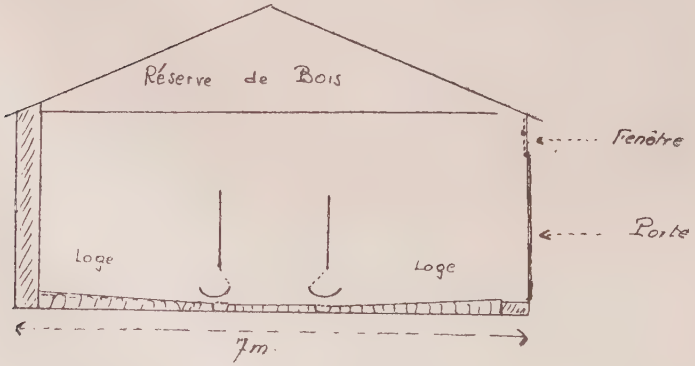
réalisé, qui aura, nous en sommes sûrs, vite fait de couvrir les frais de la construction. Nos paysans s'intéresseront davantage à cet élevage, et leur tour quotidien à la porcherie suivra celui réservé aux bovins ; nos fermières, soulagées, aimeront et soigneront mieux leurs animaux et ne demanderont qu'à augmenter un cheptel, d'entretien désormais facile et rémunérateur, pour le plus grand bien de l'élevage français et de l'économie nationale.

Plan d'une Porcherie

pouvant loger deux mères truies et une douzaine de porcs d'élevage.

(Effectif courant d'une propriété de 15 à 20 hectares.)





CONCLUSION

Le département de la Haute-Vienne, éminement propre à la vie animale, par son milieu, par ses ressources agricoles diverses et abondantes, par sa main-d'œuvre nombreuse, possède un important effectif porcin. L'élevage se limite à la ferme, les élevages industriels étant très rares. Au point de vue race, il n'y a de l'homogénéité qu'en ce qui concerne la race locale de Saint-Yriex. Les races employées pour les croisements sont les races anglaises et le Craonnais. Le croisement industriel, entre un verrat de raec pure et une truie commune, est largement pratiqué. L'alimentation se fait « au juger », mais les aliments sont sains, copieux et en général assez variés. La nourriture de base est la pomme de terre et le topinambour, auxquels on ajoute des légumes, son, farines.

L'hygiène du logement, malgré une récente amélioration, laisse beaucoup à désirer.

Dans ce travail, dont chaque point aurait supporté un développement considérable, nous avons voulu souligner les améliorations qui nous semblent nécessaires : choix des reproducteurs, et contrôle ultérieur de leurs possibilités ; création de fermes d'élevage spécialisées dans la production d'animaux de race pure ; surveillance des verrats destinés à la monte publique ; alimentation méthodique et emploi plus grand de certains aliments ; installation simple mais pratique des porcheries.

Les résultats obtenus dans l'élevage du porc en Haute-Vienne sont encourageants ; il reste, nous l'avons montré, beaucoup à faire. Trop de paysans vivent encore dans une demi-routine, faisant comme ils ont vu faire, avec les mêmes méthodes et les mêmes moyens. En matière d'élevage, qui ne progresse pas recule ; il

faut constamment vouloir faire mieux si on ne veut pas faire plus mal. Aussi souhaitons-nous une large diffusion de ces directives, et avec l'aide des Pouvoirs Publics, leur application à l'élevage porcin de la Haute-Vienne.

Vu :
Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire,
Rapporteur,

Pierre PONS.

Vu :	Vu :
Le Président de la Thèse,	*Le Doyen,*
MERIEL.	CALVET.

Vu et permis d'imprimer :
Toulouse, le 30 Octobre 1945.
N° 1133

Le Recteur,
Président du Conseil de l'Université,
Pour le Recteur,
Pour le Doyen délégué,
L'Assesseur,

MIGNONAC.

Bibliographie

AUBRY. — Les concours et l'amélioration des races. — Thèse Doctorat Vétérinaire. — Paris 1926.

AVIGNON. — Nécessité d'améliorer l'hygiène de l'habitat des animaux. — Thèse Doctorat Vétérinaire 1930. — Paris.

BLARY. — Influence de l'alimentation de la mère sur la croissance du jeune. — Thèse Doctorat Vétérinaire. — Paris 1928.

BOUCHER. — Hygiène des animaux domestiques.

BRETAUD. — Situation actuelle de l'élevage du porc (1934).

BRETAUD. — L'importance de la production du porc. Revue *Le Porc*, Juillet 1945.

DECHAMBRE. — Traité de Zootechnie. — Tome IV. — *Le Porc*, Librairie des Sciences Agricoles, Charles Asnat Editeur, Paris, 1924.

DESSALES. — L'Agriculture de la Haute-Vienne (Statistique Agricole de la France).

DOUTRE. — Alimentation du Bétail. — Thèse Doctorat Vétérinaire. — Toulouse 1928.

R. GOUIN. — La valeur nutritive des issues de meunerie. — Revue de Zootechnie. — Février 1930.

R. GOUIN. — Le Porc. — Librairie Agricole de la Maison Rustique. — Paris.

R. GOUIN. — Rationnement des animaux domestiques. — Baillère Editeur. — Paris.

HEMELSDAEL. — Contribution à l'étude de la Race Porcine Flamande. — Thèse Doctorat Vétérinaire. — Paris 1935.

HERRY. — L'espèce Porcine dans le Finistère. — Thèse Doctorat Vétérinaire. — Paris 1935.

HULIN. — Contribution à l'Etude de l'Alimentation minérale du Porc. — Influence de la vitamine D. — Thèse Doctorat Vétérinaire. — Toulouse 1936.

KUCERA. — Contribution à l'hygiène des porcheries. — Revue de Zootechnie. — Janvier 1935.

LEGENDRE. — L'élevage du Porc au grain.

LEROY. — Les livres généalogiques des races porcines.

LERÒY. — Le Porc. — Librairie Hachette. — Paris 1937.

LEROY. — L'avenir de l'Elevage Porcin Français. — Revue *Le Porc*. — Août-Septembre 1945.

LOHSTE. — Hygiène animale.

MAGNE. — Races porcines.

MOUSSU. — Le Porc.

MOUSSU. — Hygiène de l'Elevage des Porcelets. — Revue de Zootechnie, 1923.

PONS. — Cours Magistral d'Hygiène. — Ecole Vétérinaire de Toulouse, 1943.

POTY. — Les phosphates calciques dans l'alimentation. — Thèse Doctorat Vétérinaire. — Paris 1932.

RAUDOIN et BOSSIER. — Régimes, Vitamines et équilibre alimentaire. — Baillère 1942.

L. RANDOIN et H. SIMONNET. — Les Théories de l'Alimentation, les Vitamines et l'Alimentation du Porc. — L'Elevage et l'Alimentation du Porc. — Travaux du Congrès de Novembre 1928.

L. RANDOIN et H. SIMONNET. — Les données et les inconnues du problème alimentaire. — Tomes I et II. — Les Presses Universitaires de France. — Paris.

ROCHER et TAPERNOUX. — Hygiène des milieux ruraux. — Vigot Frères. — Paris 1943.

ROSSI. — Contribution à l'Etude des carences alimentaires chez le Porc. — Revue Générale de Médecine Vétérinaire. — Février 1927.

ROSSI. — Les Vitamines dans la nutrition du Porc. — Revue de Zootechnie, 1927.

SANSON. — Traité de Zootechnie.

TAUSSIG. — Les Epreuves de rendement des Porcs dans les divers pays. — Revue de Zootechnie. — Septembre 1934.

VOITELIER. — La Précocité. — Revue de Zootechnie. — Mars 1928.

VOITELIER. — Choix des Reproducteurs de l'espèce porcine. — Revue de Zootechnie. — Janvier 1929.

VOITELIER. — Besoins nutritifs des truies pendant la gestation. — Revue de Zootechnie. — Novembre 1935.

ZWANENPOEL. — Cours d'alimentation rationnelle. — Tomes I et II. — Imprimerie G. Bolhy. — Paris 1923.

L'Elevage etl'Alimentation du Porc. — Travaux du Congrès de Novembre 1928. — Statistiques Générales Agricoles de la France de 1929 à 1942. — Revue *Le Porc*, 1, rue de Montdétour, Paris.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS 7

INTRODUCTION 9

PREMIÈRE PARTIE 11

Le Milieu 11

Les Facteurs locaux de la Production 14

DEUXIÈME PARTIE 23

La Population Porcine de la Haute-Vienne et son Elevage 23

I. — Effectifs et Répartition 23

II. — Races rencontrées 25

III. — Pratique de l'Elevage 31

IV. — Productions et Débouchés 33

TROISIÈME PARTIE 36

L'Amélioration de la Production 36

a) La Reproduction 36

b) Hygiène de l'Alimentation 39

c) Hygiène de la Porcherie 51

Plan d'une Porcherie 62

CONCLUSION 63

Bibliographie 65